Downloaded from www.vandenborre.be

weber Q 140 240 ELECTRIC GRILL OWNER'S GUIDE

You must read this Owner's Guide before operating your electric grill.

PLACE STICKER HERE

WARNING!
POTENTIAL SHOCK HAZARD

This appliance is Rated for
220V-240V - 50/60Hz
Output: 2200 W

⚠ **The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.**

⚠ **The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.**

⚠ **The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.**

IP# IPX4

NL - p.13 IT - p.25 FR - p.37 ES - p.49 PT - p.61

WARNINGS

⚠ **DANGER**

Failure to follow the Dangers, Warnings and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

⚠ WARNINGS

- ⚠ Do not use charcoal or other combustible fuels in this grill. This grill is not designed for charcoal use and a fire could result. The fire could create an unsafe condition and damage to the grill.
- ⚠ Always plug Temperature Controller into grill before plugging power cord into outlet.
- ⚠ Read all instructions prior to operating.
- ⚠ Do not operate unit if plug receptacle is damaged.
- ⚠ Operate grill only on a level, stable surface.
- ⚠ Do not in any way alter this product or its use.
- ⚠ If using an extension lead it must be designed for outdoor use and rated for the input power appliance.
- ⚠ Use shortest length extension cord possible. Do not connect 2 or more extension cords together.
- ⚠ Do not immerse grill in water when cleaning.
- ⚠ Do not immerse Temperature Controller with power cord for cleaning.
- ⚠ When removing the Temperature Controller from the grill, unplug it first.
- ⚠ During long periods of non-use, remove Temperature Controller from grill and store indoors.
- ⚠ Do not leave Temperature Controller in the ON position during short periods of non-use.
- ⚠ Do not leave grill unattended when in use.
- ⚠ Keep children and pets away from grill when in use.
- ⚠ Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ⚠ This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- ⚠ Clean drip pan regularly.
- ⚠ Locate power cord away from traffic areas.
- ⚠ Do not use grill near combustible materials such as wood, dry grass, shrubs, etc.
- ⚠ Do not allow grill to come into contact with flammable materials such as paper, walls, draperies, towels, chemicals, etc.

41128 08/20/11
EN — INT. ENGLISH

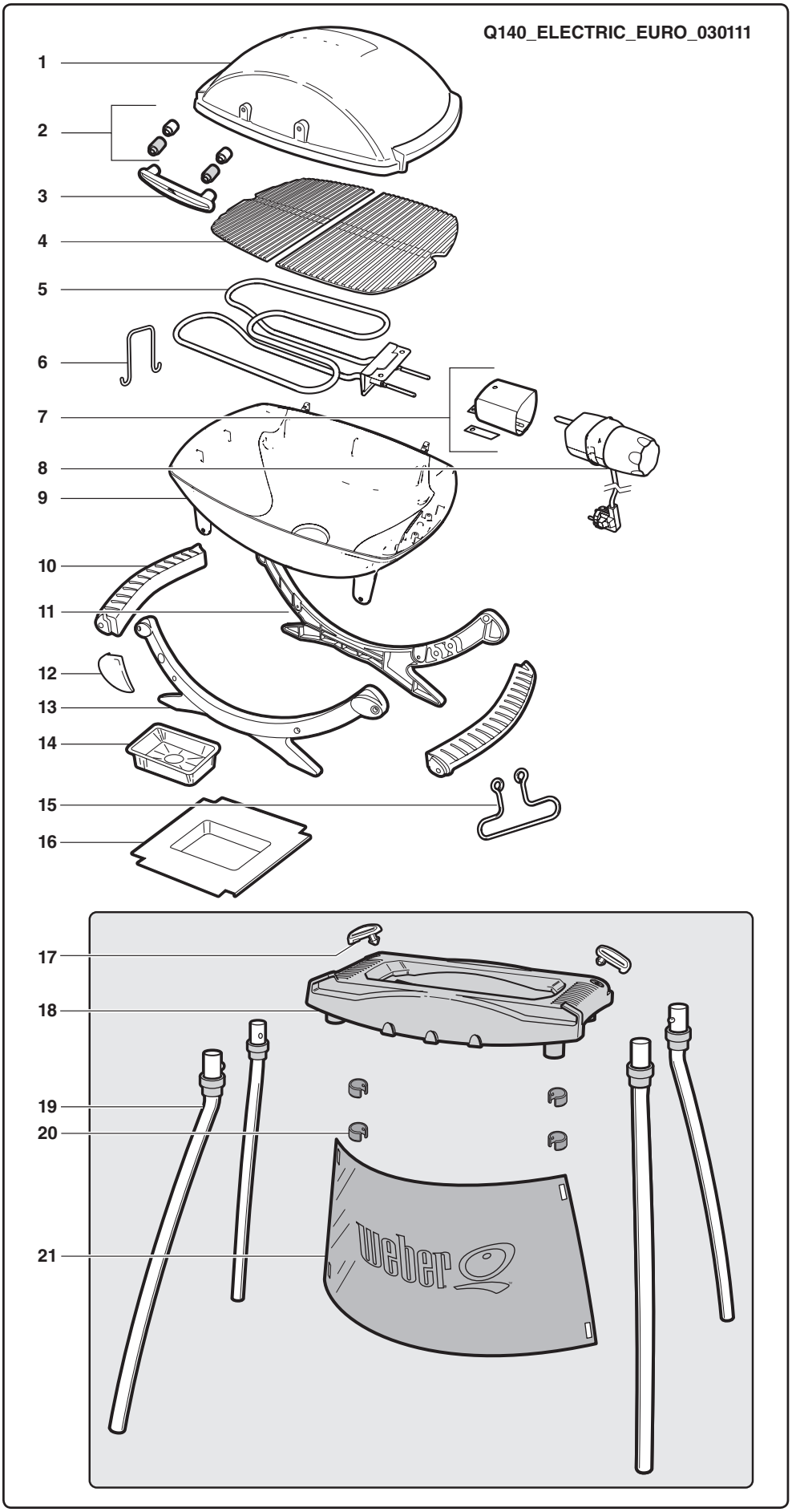
WARNINGS

Downloaded from www.vandenborre.be

- ⚠ **Do not use as a heater.**
- ⚠ **Do not use grill in high traffic areas.**
- ⚠ **Do not move the grill while it is in use. Allow the appliance to cool before moving or storing it.**
- ⚠ **Do not use grill when raining.**
- ⚠ **To prevent grill from being splashed or falling into water, do not use grill within 305 cm (10 feet) of any body of water such as a pool or pond.**
- ⚠ **Do not operate grill with a Temperature Controller that has a damaged cord or plug. Call Weber for a replacement Temperature Controller. The Temperature Controller is made specifically for this grill.**
- ⚠ **Pulling controller by the knob could cause it to come off. Remove Temperature Controller by gripping on its side (refer to "MAINTENANCE").**
- ⚠ **Keep plug and cord dry when in use.**
- ⚠ **Do not allow cord to touch grill when it is hot.**
- ⚠ **Always store Temperature Controller indoors when not in use.**
- ⚠ **This grill is intended for outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking.**
- ⚠ **If a flare up occurs, do not use water to put out fire. Turn grill to OFF. Unplug power cord and wait for grill to cool.**
- ⚠ **Make sure no other high wattage appliances are plugged into the same circuit when using grill.**
- ⚠ **To protect against electrical shock, do not immerse plug, cord or heating element controller in water or any other liquid.**
- ⚠ **Unplug grill when not in use.**
- ⚠ **Use this grill only as described in this manual. Any other use not recommended in this manual may cause fire, electric shock, or injury to persons.**
- ⚠ **Always ensure that electrical socket being used has the correct voltage according to the input power appliance. Sockets must also be suitable for equipment with a power consumption of 2200 Watts.**
- ⚠ **This appliance conforms to technical standards and the safety requirements for electrical devices.**
- ⚠ **The grease tray must be in place at all times during grill operation.**
- ⚠ **Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that may damage property or cause serious bodily injury or death.**

EXPLODED VIEW - Q140

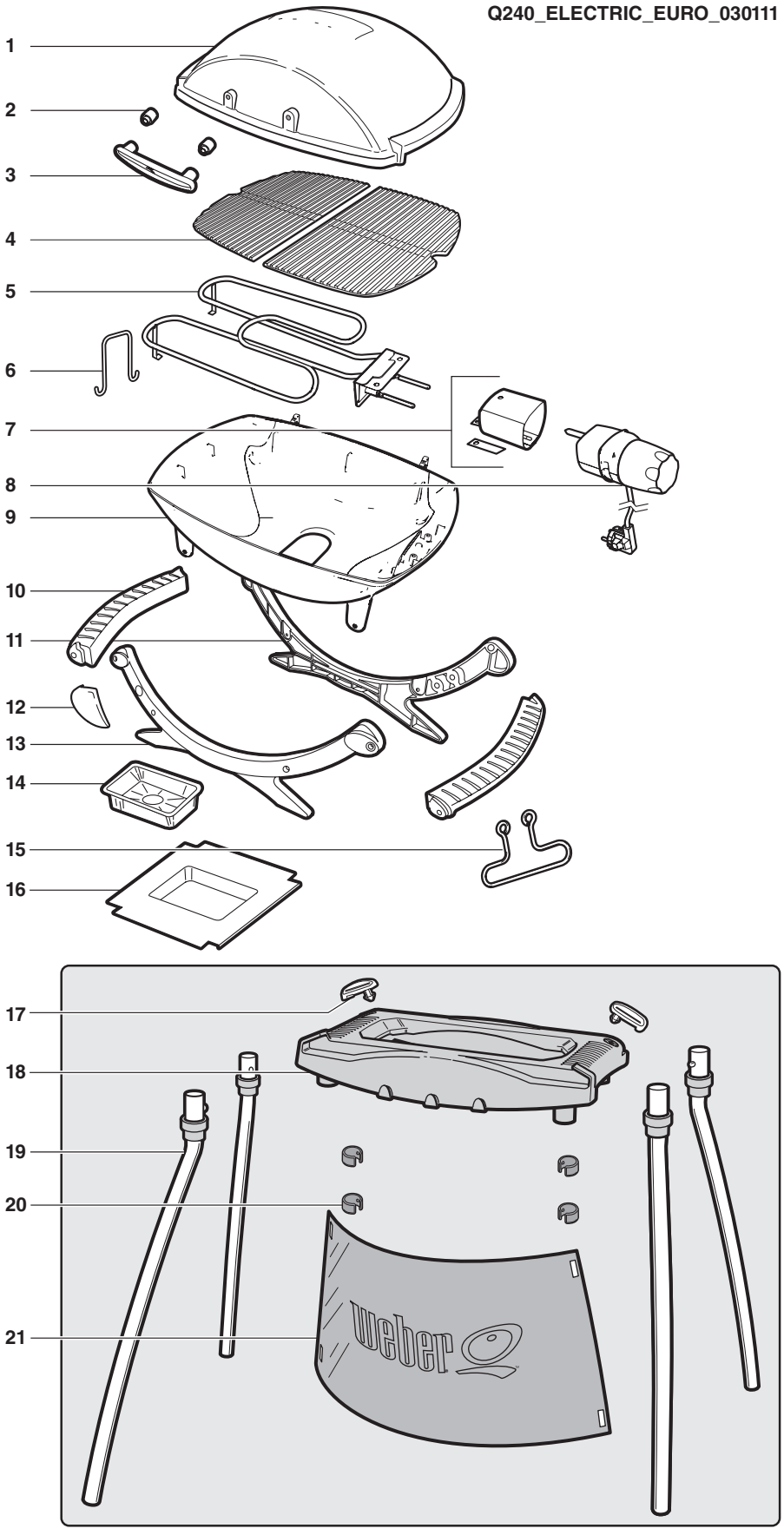
Downloaded from www.vandenborre.be



1. Lid
2. Ceramic Spacer/Plastic Spacer
3. Handle
4. Cooking Grate
5. Heat Element Assembly
6. Heat Element Support Wire
7. Controller Bracket Sleeve
8. Controller
9. Cookbox
10. Handle
11. Rear Cradle
12. Cradle Logo
13. Front Cradle
14. Disposable Drip Pan
15. Wire Hanger
16. Catch Pan
17. Q® Stand Retention Clips
18. Q Stand Table
19. Q Stand Legs
20. Q Stand Skirt Clips
21. Q Stand Skirt

EXPLODED VIEW - Q240

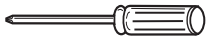
Downloaded from www.vandenborre.be



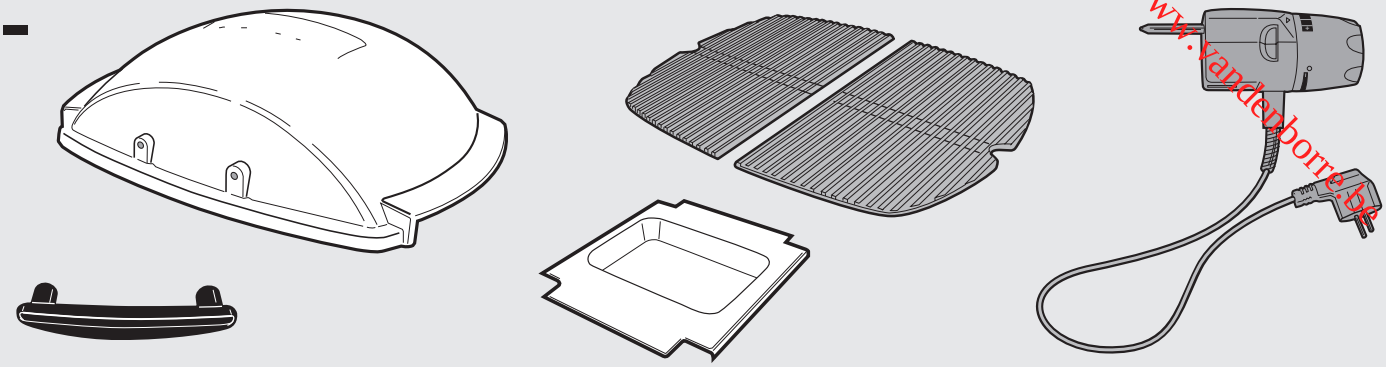
1. Lid
2. Ceramic Spacer
3. Handle
4. Cooking Grate
5. Heat Element Assembly
6. Heat Element Support Wire
7. Controller Bracket Sleeve
8. Controller
9. Cookbox
10. Handle
11. Rear Cradle
12. Cradle Logo
13. Front Cradle
14. Disposable Drip Pan
15. Wire Hanger
16. Catch Pan
17. Q® Stand Retention Clips
18. Q Stand Table
19. Q Stand Legs
20. Q Stand Skirt Clips
21. Q Stand Skirt

Downloaded from www.vandeborre.be

PARTS LIST



1-

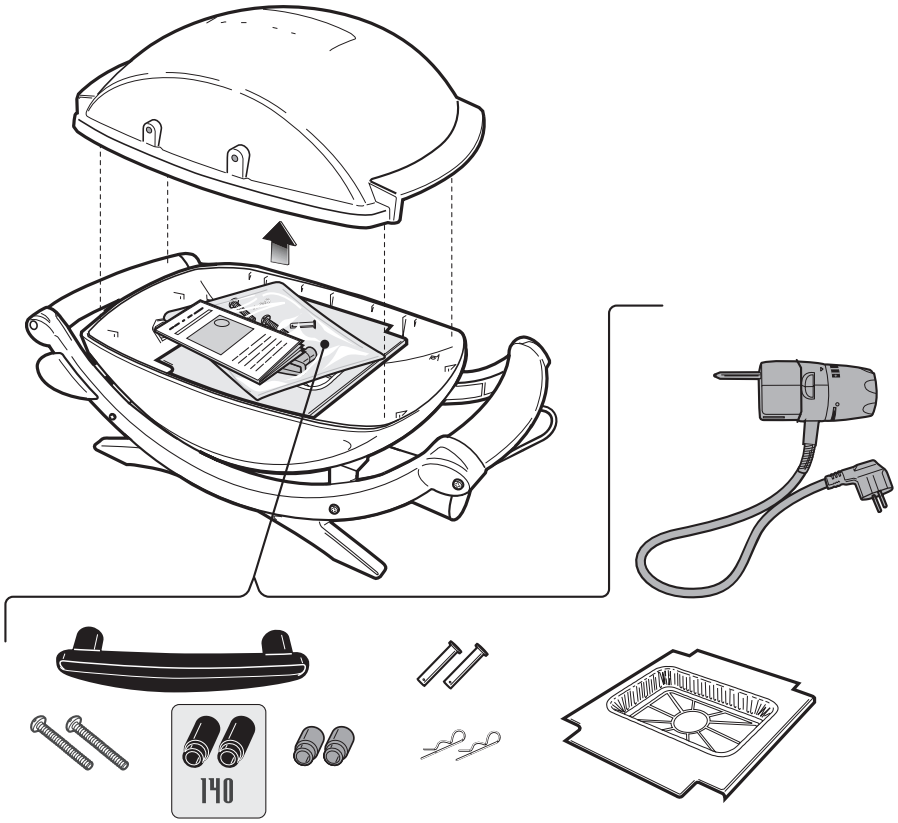


2-

140

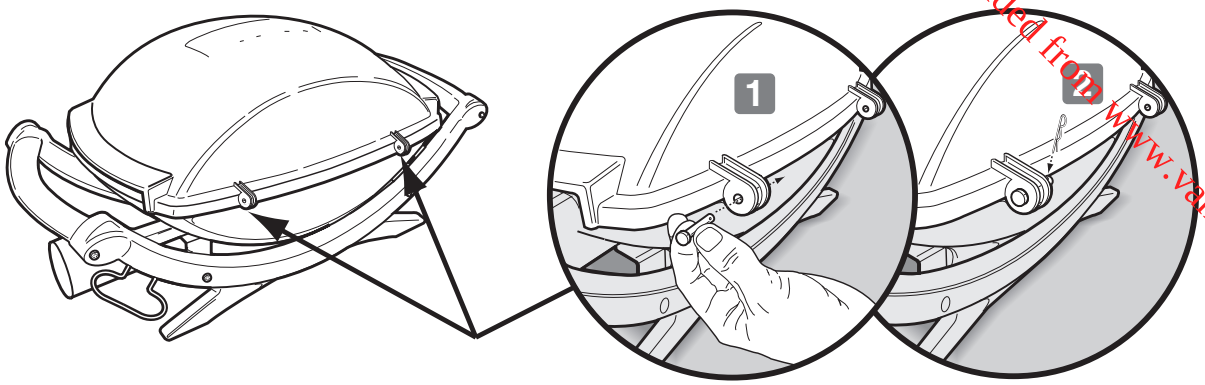
ASSEMBLY

A

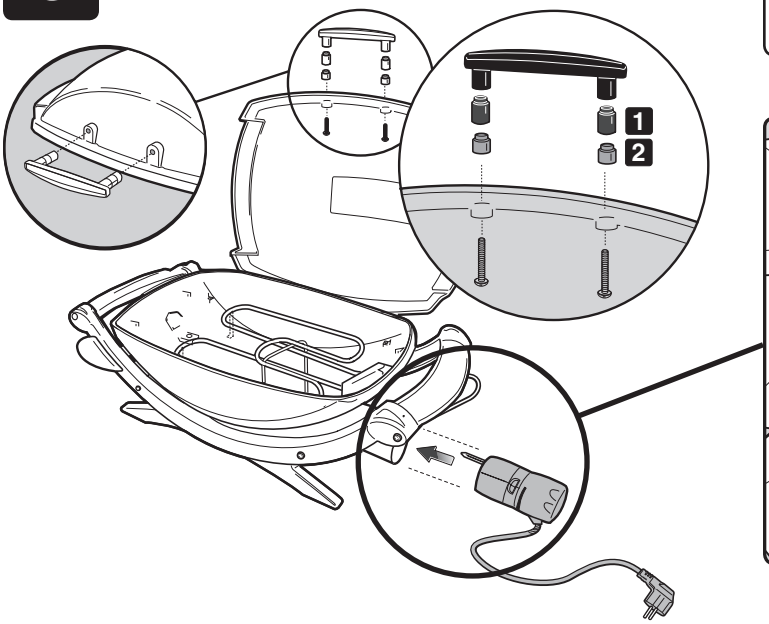


Downloaded from www.vandenborre.be

B

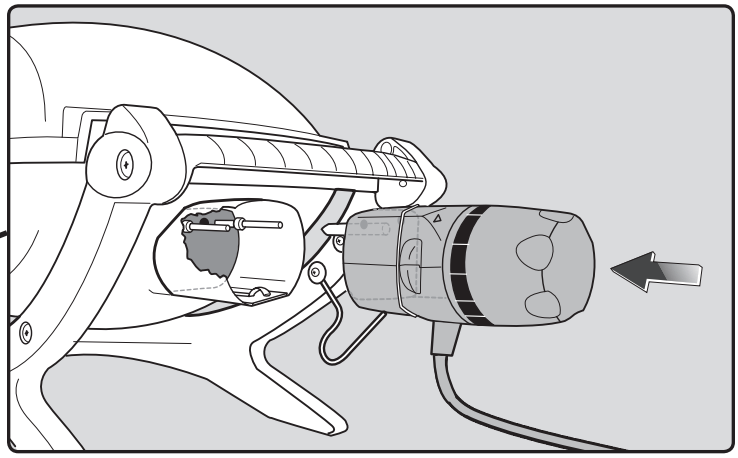


C

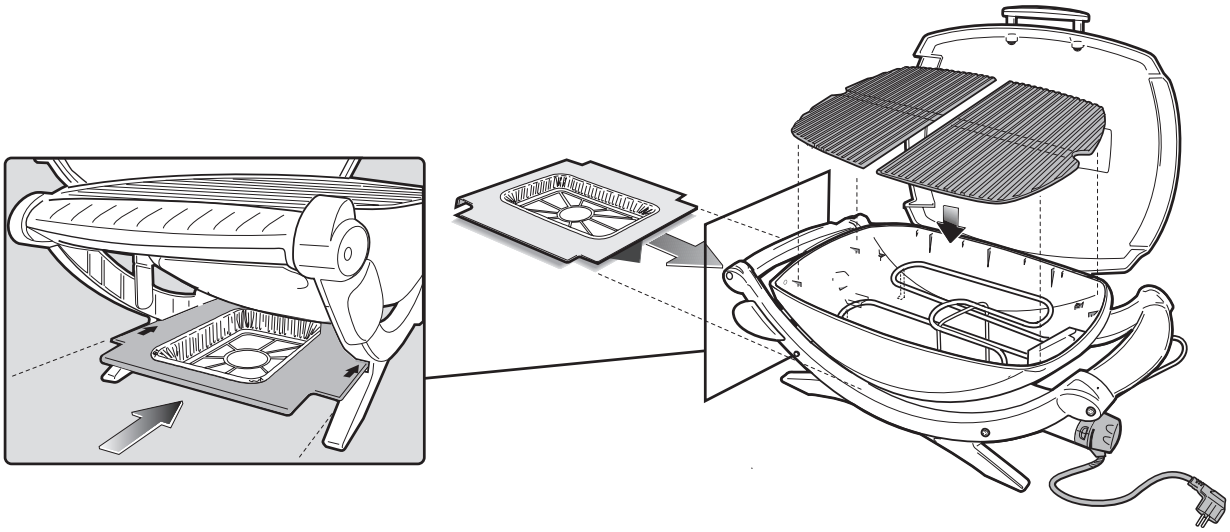


140

⚠ **ATTENTION: Black plastic spacer (1) must be between handle and grey ceramic spacer (2).**



D



WARRANTY

Downloaded from www.vandenborre.be

Weber-Stephen Products LLC (Weber) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Weber® electric grill that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

Aluminum Castings:	**5 years, 2 years paint excluding fading or discoloration**
Heating Element:	**2 years**
Temperature Controller:	**2 years**
Thermoplastic/Thermoset Parts:	**5 years excluding fading**
Q® Stand:	**2 years**
All Remaining Parts:	**2 years when assembled and operated in accordance with the printed instructions that accompany it**

When assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it.

Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, they are defective. Before returning any parts, please contact the Customer Service Representative in your region using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance as set out in this owner's manual. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

There are no other express warrants except as set forth herein and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you.

Weber is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.

Weber does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Weber.

This Warranty applies only to products sold at retail.

Visit www.weber.com®, select your country of origin, and register your grill today.

GENERAL INSTRUCTIONS

If you have questions or need advice regarding your grill or its safe operation contact the Customer Service Representative in your area. Use the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

With the Weber® electric barbecue you can grill, barbecue, roast and bake with results that are difficult to duplicate with indoor kitchen appliances. The closed lid produces that "outdoor" flavour in the food. Electricity is easy to use and gives you more cooking control than charcoal fuel.

- These instructions will give you the minimum requirements for assembling your Weber® electric barbecue. Please read the instructions carefully before using your Weber® electric barbecue. Improper assembly can be dangerous.
- Not for use by children.
- This Weber® electric barbecue is not intended for commercial use.
- Do not leave the Weber® electric barbecue unattended when it is in use.
- Any parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user.
- Any modification of the appliance may be dangerous.
- Visually inspect cord, plug and heating element controller for damage and wear before operation.
- When heating the grill for the first time, it may give off a slight burning odor. The grill is burning off excess lubricants found on the heating element. This does not affect the safety of your grill.
- To prevent fire or electric shock, always use a certified electrician should new circuits or outlets be required.
- Improperly grounded outlets could cause electrical shock.
- The use of an extension cord is not recommended. If you must use an extension cord, use the shortest length extension cord possible. Do not connect 2 or more extension cords together. Keep connections off the ground and dry. Do not let cord hang over edge of table top where it can be tripped over or pulled by children. Only use extension cord labeled for outdoor use.
- Cover grill or store in weather protected area when not in use.
- Clean the grate and cookbox between uses.

STORAGE AND/OR NON-USE

- When the Weber® electric barbecue is not in use, the temperature control knob with power cord should be in the "OFF" position and must be DISCONNECTED and stored indoors.

OPERATING

⚠ WARNING: Your Weber® electric barbecue must not be used under any combustible surface.

⚠ WARNING: Your Weber® electric barbecue is not intended for installation in or on recreational vehicles and caravans and/or boats.

⚠ WARNING: Do not use the barbecue within 60 cm (24 in) of combustible materials, of back or sides of the grill.

⚠ WARNING: The entire cooking box gets hot when in use. Do not leave unattended.

⚠ WARNING: Keep any electrical power cord away from any heated surface.

⚠ WARNING: Keep the cooking area clear of inflammable vapours and liquids such as petrol, kerosene, alcohol, etc., and other combustible materials.

⚠ WARNING: When cooking, the appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.

⚠ WARNING: Completely unwind power cord before use. Keep cord clear of cookbox.

Downloaded from www.vandenborre.be

BEFORE USING THE GRILL

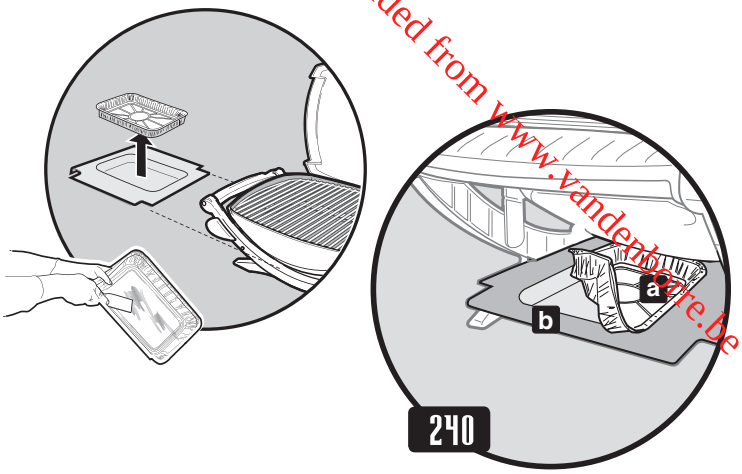
CATCH PAN AND DISPOSABLE DRIP PAN

Your grill was built with a grease collection system. Check the catch pan and disposable drip pan for grease build-up each time you use your grill.

Remove excess grease with a plastic spatula; see illustration. When necessary, wash the catch pan and drip pan with a soap and water solution, then rinse with clean water. Replace the disposable drip pan as needed.

⚠ **WARNING: Check the catch pan and disposable drip pan for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire. A grease fire can cause serious bodily injury or damage to property.**

⚠ **CAUTION: Do not line the slide-out grease tray with aluminum foil.**



***(Q240)** - Make sure that disposable drip pan **(a)** rests flat on catch pan **(b)**. A bent drip pan may interfere with removal of catch pan.*

COOKING ON YOUR ELECTRIC GRILL

COOKING

To preheat the grill: Turn on the Weber® electric barbecue according to the cooking instructions in this owners' manual. Close the lid and turn the heating element control knob to high. Preheat the grill for 15 minutes (Q140) or 20 minutes (Q240); longer preheating time will depend on conditions such as air temperature and wind. Allow five more minutes of preheat time in countries where voltage is 220 volts.

Note: Wind and weather may require adjustment of the Temperature Control Knob to obtain the correct cooking temperature.

Drippings and grease: Excess drippings and grease will collect in the catch pan in the slide-out bottom tray (located on the underside of the grill). Disposable Weber® drip pans are available that fit the catch pan.

⚠ **WARNING: Check the catch pan and the bottom of the grill for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a fire in the bottom of the grill.**

⚠ **WARNING: Do not move the Weber® electric grill when operating or while the grill is hot.**

COOKING ON YOUR ELECTRIC GRILL

This appliance is rated for 220V-240V - 50/60Hz
Output: 2200 W

⚠ **WARNING: Completely unwind power cord. Keep cord clear of cookbox.**

1) Plug temperature controller into grill.

⚠ **Always plug Temperature Controller fully into grill before plugging power cord into outlet.**

2) Open Lid.
3) Make sure the control knob is turned OFF. (Turn control knob counterclockwise to ensure that it is in the OFF position.)
4) Plug in power cord into a protected outlet.

⚠ **The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.**

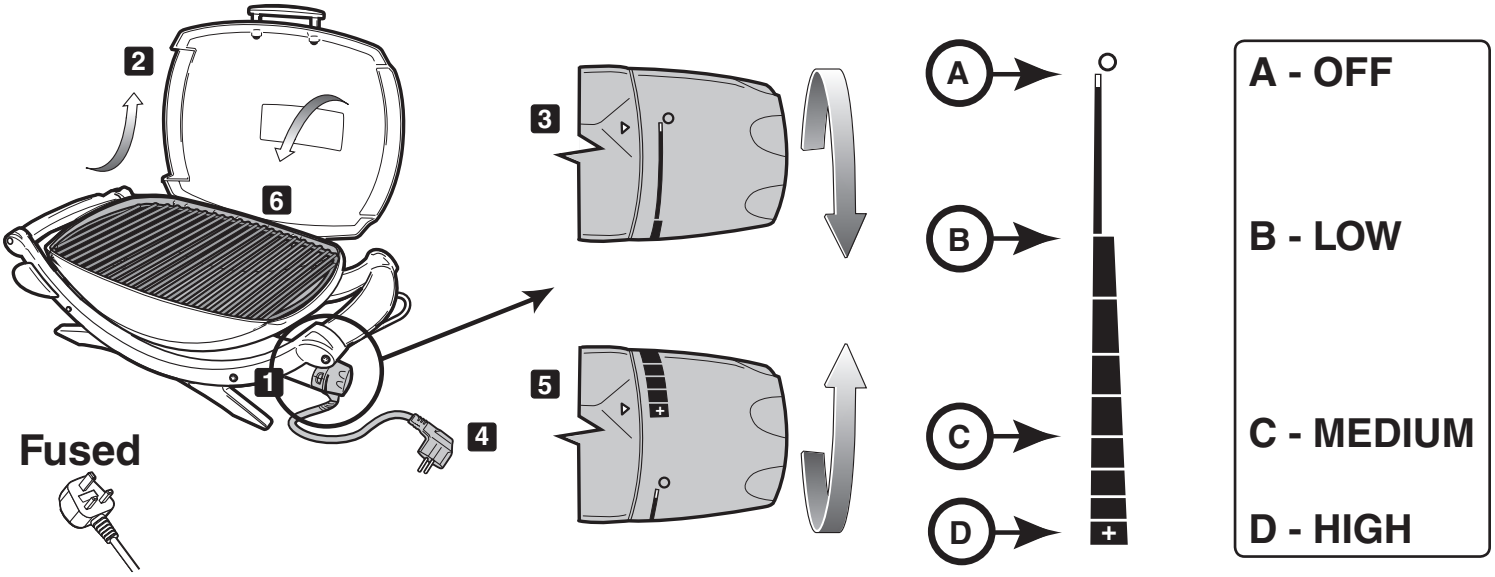
5) Preheat the grill. Turn control knob to HIGH (clockwise). The red light indicates that power is on and the heating element is heating up.
6) Close lid. Preheat time will take approximately 15 minutes (Q140) or 20 minutes (Q240) when grilling in a 22°C air temperature.

To cook at a lower grill temperature: Preheat as outlined above. Turn the control knob counterclockwise to desired setting. Start cooking.

Reference the cooking charts at end of Owner's Guide for approximate grilling times and settings for the cuts of meats listed (adjust for conditions).

⚠ **WARNING: When red light is off, heating element may still be hot.**

Downloaded from www.vandenborre.be



COOKING ON YOUR ELECTRIC GRILL

Downloaded from www.vandenborre.be

You must preheat the grill **(15 or 20 minutes)** before you cook on it.

A light coating of oil will help brown your food evenly and keep it from sticking to the cooking grate. Always brush or spray oil onto your food, not directly onto the cooking grate.

We suggest that you grill with the lid down. Why? Because it reduces the chance of flare-ups, and cooks your food faster and more evenly.

When using a marinade, sauce or glaze with a high sugar content or other ingredients that burn easily, only brush it onto the food during the last 10 to 15 minutes of grilling.

Don't forget to regularly brush off your cooking grate and clean out the drip pan under the grill.

The following cuts, thicknesses, weights, and grilling times for food are meant to be guidelines rather than hard and fast rules. Cooking times are affected by such factors as wind, outside temperature and how well done the food should be cooked. Grill for the time given on the chart or to the desired degree of doneness, turning once halfway through the grilling time. Cooking times for beef and lamb are for "medium" cooking time, unless otherwise noted. Let thick chops and steaks rest for 5 to 10 minutes before carving. The internal temperature of the meat will rise by 5 to 10 degrees during this time.

For more grilling tips and recipes, visit www.weber.com®.

	CUT	THICKNESS AND/OR WEIGHT	APPROXIMATE GRILLING TIME
Beef	Steak: fillet, rump or entrecote	2 cm (3/4 in) thick 2.5 cm (1 in) thick 2.5 – 3 cm (1 to 1-1/2 in) thick	10 to 12 minutes, High 14 to 16 minutes, High 18 to 20 minutes; High
	Kebab	2.5 – 3 cm (1 to 1-1/2 in) cubes	12 to 14 minutes, High
	Beefburger or rissole	2 cm (3/4 in) thick	12 to 16 minutes, High
Lamb	Lamb Chops	3cm (1-1/2 in) thick	20 minutes, High
	Boneless Leg of Lamb	1.4 - 1.6 kg (3 to 3-1/2 lb)	1 Hr. 30 to 1 Hr. 40 minutes, Medium
	Rack of Lamb		35 to 40 minutes, Medium
Pork	Chop: rib, loin, or shoulder	2–2.5 cm (3/4 to 1 inch) thick	20 to 30 minutes, Medium
	Loin, boneless	2–2.5 cm (3/4 to 1 in) thick	16 to 18 minutes, Medium
	Sausage		28 to 32 minutes, Medium
Poultry	Chicken breast, boneless, skinless	175 g (6 oz)	12 to 14 minutes, Medium
	Kebab	2.5 – 3 cm (1 to 1-1/2 in) cubes	14 to 16 minutes, High
	Chicken, half	550 – 675g (1-1/4 to 1-1/2 lb)	1 to 1-1/4 hours, Medium
	Chicken pieces, bone-in breast/wing		40 minutes, Medium
	Chicken pieces, bone-in leg/ thigh		40 to 50 minutes, Medium
Fish & Seafood	Fish, fillet or slice	1 – 2.5 cm (1/2 to 1 in) thick 2.5- 3cm (1 to 1-1/4 in) thick	8 to 10 minutes, High 10 to 12 minutes, High
	Prawns		2 to 5 minutes, High
	Whole Fish	450g (1 lb) 1 kg (2 to 2 1/2 lb)	15 to 20 minutes, Medium 20 to 30 minutes, Medium
Vegetables	Asparagus		8 to 10 minutes, High
	Corn on the cob, husked		12 to 14 minutes, High
	Corn on the cob, in husk		25 to 30 minutes, High
	Mushroom: Portabello		12 to 15 minutes, High
	Mushroom: Button		10 to 12 minutes, High
	Onion, .64 cm (1/4 in) slices		10 to 12 minutes, High
	Potato, .64 cm (1/4 in) slices		10 to 12 minutes, High
	Aubergine, 1.27cm (1/2 in) slices		10 to 12 minutes, High
	Peppers (Whole)		12 to 15 minutes, High
	Peppers (Quartered)		8 to 10 minutes, High
	Zucchini 1.27cm (1/2 in)		8 to 10 minutes, High
	Zucchini (Halved)		12 to 14 minutes, High

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CHECK	CURE
Electric grill does not turn on.	Is the temperature controller properly inserted into housing?	Remove and reinstall temperature controller. ⚠ **Always plug Temperature Controller fully into grill before plugging power cord into outlet.**
	Is red power light on and temperature control knob fully turned clockwise to HIGH?	
	Is power flowing from outlet?	Check electrical power supply.
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your region using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.		

MAINTENANCE

Downloaded from www.vandenborre.be

CLEANING

⚠ **WARNING: turn your Weber® electric barbecue OFF and wait for it to cool before cleaning.**

Temperature controller with power cord - Use a warm soapy water solution and and a damp rag. Wipe and completely dry off before using.

⚠ **WARNING: To protect against electrical shock, do not immerse plug, cord, heating element , or temperature controller in water or any other liquid.**

Outside surfaces - Use a warm soapy water solution to clean, then rinse with water.

⚠ **CAUTION: Do not use oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on the barbecue.**

⚠ **CAUTION: Do not clean grill with metal scrubbing pads. Pieces can break off from the pad and short electrical parts.**

⚠ **Clean drip pan regularly.**

Cooking grate - A general cleaning of the cooking grate can be done immediately following cooking. While grill is still warm brush grate with a steel bristle brush.

To thorougly clean when grill is cool, use a steel bristle brush to remove particles, as needed. Remove the cool cooking grate from grill and wash with warm soapy water, then rinse with water.

For availability of replacement cooking grate, contact the Customer Service Representative in your area, using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

Catch pan - Disposable foil trays are available, or you can line the catch-pan with aluminium foil. To clean the catch pan, wash it with warm soapy water, then rinse.

⚠ **Clean Catch pan regularly.**

Inside Lid - While lid is warm, wipe inside with paper towels to prevent grease build-up. Flaking, built-up grease resembles paint flakes.

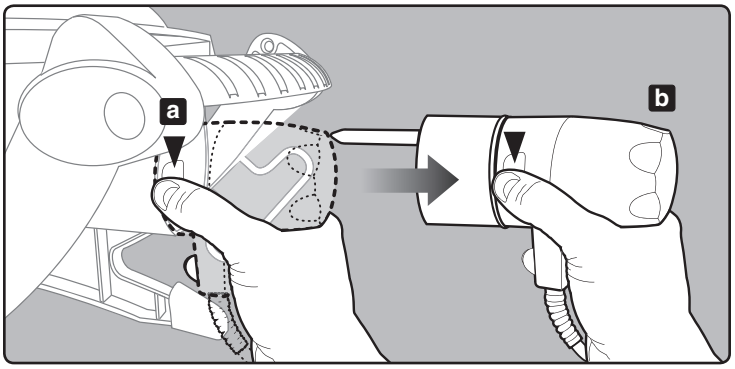
Do not use cleaners that contain acid, mineral spirit or xylene. Rinse well after cleaning.

CLEANING INSIDE COOKBOX

⚠ **WARNING: turn your Weber® electric barbecue OFF and wait for it to cool before cleaning.**

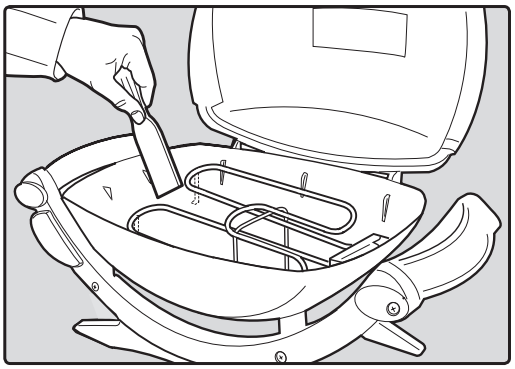
⚠ **WARNING: Avoid grease build up on the grate and inside the cookbox. Regular cleaning of the grate and cookbox between uses is necessary to avoid grease build up. Improper maintenance can lead to a grease fire which could can cause serious bodily injury or death, and damage to property.**

1) Unplug Temperature Controller power cord. Grasp controller by base behind the control knob **(a)** and pull to remove **(b)**.



⚠ **CAUTION: Pulling controller by the knob could cause it to come off.**

2) Scrape the inside cookbox with a plastic scraper to remove excess grease build up.



⚠ **CAUTION: the heat element support wire is required for safety by the regulatory agency and should not be removed.**

⚠ **CAUTION: Do not use oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on the heating element. Do not use cleaners that contain acid, Mineral spirits or xylene.**

3) Replace temperature control knob & power cord before use.

⚠ **Always plug temperature controller fully into grill before plugging power cord into outlet.**

Excess drippings and grease will accumulate in the catch pan under the slide-out bottom tray. Disposable foil drip pans are available that fit the catch pan.

⚠ **WARNING: Check the bottom tray for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire in the slide-out bottom tray.**

⚠ **Should a grease fire occur, turn off temperature controller and leave lid closed until fire is out.**

⚠ ATTENTION: This product has been safety tested and is only certified for use in a specific country. Refer to country designation located on outer carton.

Please contact Weber-Stephen Products LLC Customer Service Department for genuine Weber-Stephen Products LLC replacement part(s) information.

⚠ WARNING: Do not attempt to make any repair to components without contacting Weber-Stephen Products LLC Customer Service Department. Your actions, if you fail to follow this product Warning, may cause a fire or an explosion resulting in serious personal injury or death and damage to property.

This symbol indicates that the product cannot be disposed of in the trash. For instructions regarding proper disposal of this product in Europe, please visit www.weber.com®, and contact the importer listed for your country. If you do not have internet access, contact your dealer for the importer's name, address and telephone number.

Downloaded from www.vandenborre.be

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2011 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
a Delaware limited liability company, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.
Printed in U.S.A.

Downloaded from www.vandenborre.be

HANDLEIDING ELEKTRISCHE BARBECUE

weber Q 140 240

Lees deze handleiding grondig voordat u de elektrische barbecue gaat gebruiken.

WAARSCHUWING!
MOGELIJK SCHOKGEVAAR

Dit apparaat is geclassificeerd voor 220-240 volt - 50/60 Hz Vermogen: 2200 W

⚠ Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met aarding.

⚠ Het apparaat moet van stroom worden voorzien via een reststroomapparaat (RSA) met een nominale restwerkstroom van maximaal 30 mA.

⚠ De stroomkabel moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van schade. Het apparaat mag niet worden gebruikt als de stroomkabel beschadigd is.

IP# IPX4

WAARSCHUWINGEN

⚠ GEVAAR

Het niet opvolgen van de gevaren, waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in deze gebruikshandleiding, kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of overlijden, of tot brand of explosie met schade aan eigendommen als gevolg.

⚠ WAARSCHUWINGEN

- ⚠ Gebruik geen houtskool in deze barbecue. Deze barbecue is niet bedoeld voor gebruik met houtskool en een dergelijk gebruik kan leiden tot brand. De brand kan een onveillige situatie creëren en de barbecue beschadigen.
- ⚠ Sluit altijd de temperatuurregelaar aan op de barbecue, voordat u de stroomkabel in het stopcontact steekt.
- ⚠ Lees voor gebruik alle instructies.
- ⚠ De eenheid niet gebruiken als de stekker beschadigd is.
- ⚠ Gebruik de barbecue alleen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- ⚠ Dit product of het gebruik ervan op geen enkele manier veranderen.
- ⚠ Bij gebruik van een verlengkabel, dient deze te zijn bedoeld voor gebruik buitenshuis en geschikt te zijn voor apparatuur met een stroomverbruik van 2200 watt.
- ⚠ Gebruik een zo kort mogelijk verlengsnoer. Sluit geen 2 of meerdere verlengsnoeren op elkaar aan.
- ⚠ De barbecue niet onderdompelen in water tijdens het reinigen.
- ⚠ De temperatuurregelaar met de stroomkabel niet onderdompelen tijdens het reinigen.
- ⚠ De stroomkabel uit het stopcontact halen, voordat de temperatuurregelaar wordt verwijderd.
- ⚠ Wanneer de barbecue gedurende langere perioden niet wordt gebruikt, de temperatuurregelaar uit de barbecue halen en binnen bewaren.
- ⚠ Laat de temperatuurregelaar niet in de AAN-stand staan wanneer de barbecue gedurende een korte periode niet wordt gebruikt.
- ⚠ Laat de barbecue niet alleen tijdens het gebruik.
- ⚠ Hou kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue tijdens het gebruik.
- ⚠ Jonge kinderen mogen niet zonder toezicht worden gelaten om ervoor te zorgen dat ze niet met de barbecue spelen.
- ⚠ Deze barbecue is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of onstabiele personen, tenzij ze goed onder toezicht staan van een verantwoordelijk persoon om ervoor te zorgen dat ze de barbecue veilig gebruiken.
- ⚠ Maak de druippan regelmatig schoon.
- ⚠ Leg de stroomkabel niet in het looppad.
- ⚠ Gebruik de barbecue niet in de buurt van ontvlambare materialen, zoals hout, droog gras, lage bosjes, enz.

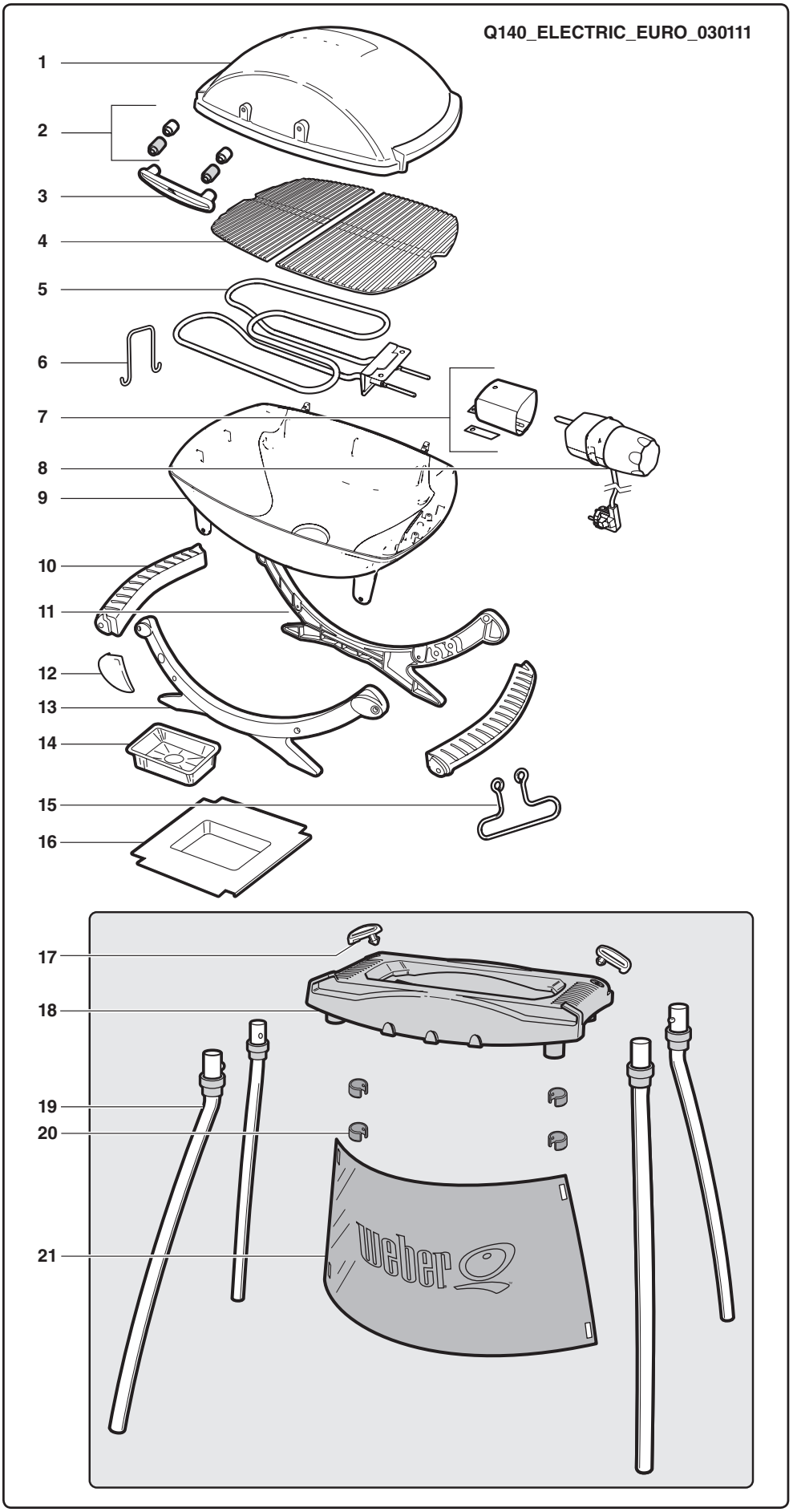
WAARSCHUWINGEN

Downloaded from www.vandenborre.be

- ⚠ Laat de barbecue niet in contact komen met ontvlambare materialen, zoals papier, wanden, kleden, handdoeken, chemicaliën, enz.
- ⚠ Gebruik de barbecue niet als verwarming.
- ⚠ Gebruik de barbecue niet in drukke looppaden.
- ⚠ De barbecue niet verplaatsen tijdens het gebruik. Laat het apparaat afkoelen voordat deze wordt verplaatst of opgeborgen.
- ⚠ De barbecue niet in de regen gebruiken.
- ⚠ Om te voorkomen dat de barbecue nat wordt of in het water valt, deze niet binnen 304,8 cm (10 voet) van water gebruiken, zoals een zwembad of een vijver.
- ⚠ De barbecue niet gebruiken wanneer detemperatuurregelaar een beschadigde kabel of stekker heeft. Bel Weber voor een reserve temperatuurregelaar. De temperatuurregelaar is speciaal gemaakt voor deze barbecue.
- ⚠ De knop van de regelaar komt los als hieraan wordt getrokken. Verwijder de temperatuurregelaar door hem aan de zijkant vast te pakken (zie “ONDERHOUD”).
- ⚠ Zorg dat de stekker en de kabel droog blijven tijdens het gebruik.
- ⚠ De kabel mag de hete barbecue niet raken.
- ⚠ Bewaar de temperatuurregelaar altijd binnen als deze niet wordt gebruikt.
- ⚠ Deze barbecue is alleen bedoeld voor gebruik buiten. Niet binnen of voor commercieel koken gebruiken.
- ⚠ Bij brand niet blussen met water. Zet de barbecue UIT. Haal de stroomkabel uit het stopcontact en wacht totdat de barbecue is afgekoeld.
- ⚠ Controleer of er geen andere apparaten die veel stroom verbruiken, zijn aangesloten op hetzelfde circuit tijdens het gebruik van de barbecue.
- ⚠ De stekker, de kabel of het warmte-element van de regelaar niet in water of een andere vloeistof onderdompelen om elektrische schokken te voorkomen.
- ⚠ Haal de stekker uit het stopcontact als deze niet wordt gebruikt.
- ⚠ Gebruik deze barbecue alleen volgens deze handleiding. Elk ander gebruik dat niet wordt aanbevolen in deze handleiding kan brand, elektrische schokken of lichamelijk letsel veroorzaken.
- ⚠ Controleer altijd of het gebruikte stopcontact de juiste spanning heeft volgens de toepassing van het ingangsvermogen. Het stopcontact dient ook geschikt te zijn voor apparatuur met een stroomverbruik van 2200 Watt.
- ⚠ Dit apparaat voldoet aan de technische normen en de veiligheidsvereisten voor elektrische apparatuur.
- ⚠ De aluminium vet/vocht opvangbakje moet altijd aanwezig zijn tijdens het barbecuen.
- ⚠ Dit model barbecue niet inbouwen of in een constructie schuiven. Het negeren van deze waarschuwing kan brand of een explosie veroorzaken die eigendommen kan beschadigen en ernstig lichamelijk letsel of overlijden kan veroorzaken.

UITVERGROOT BEELD - Q140

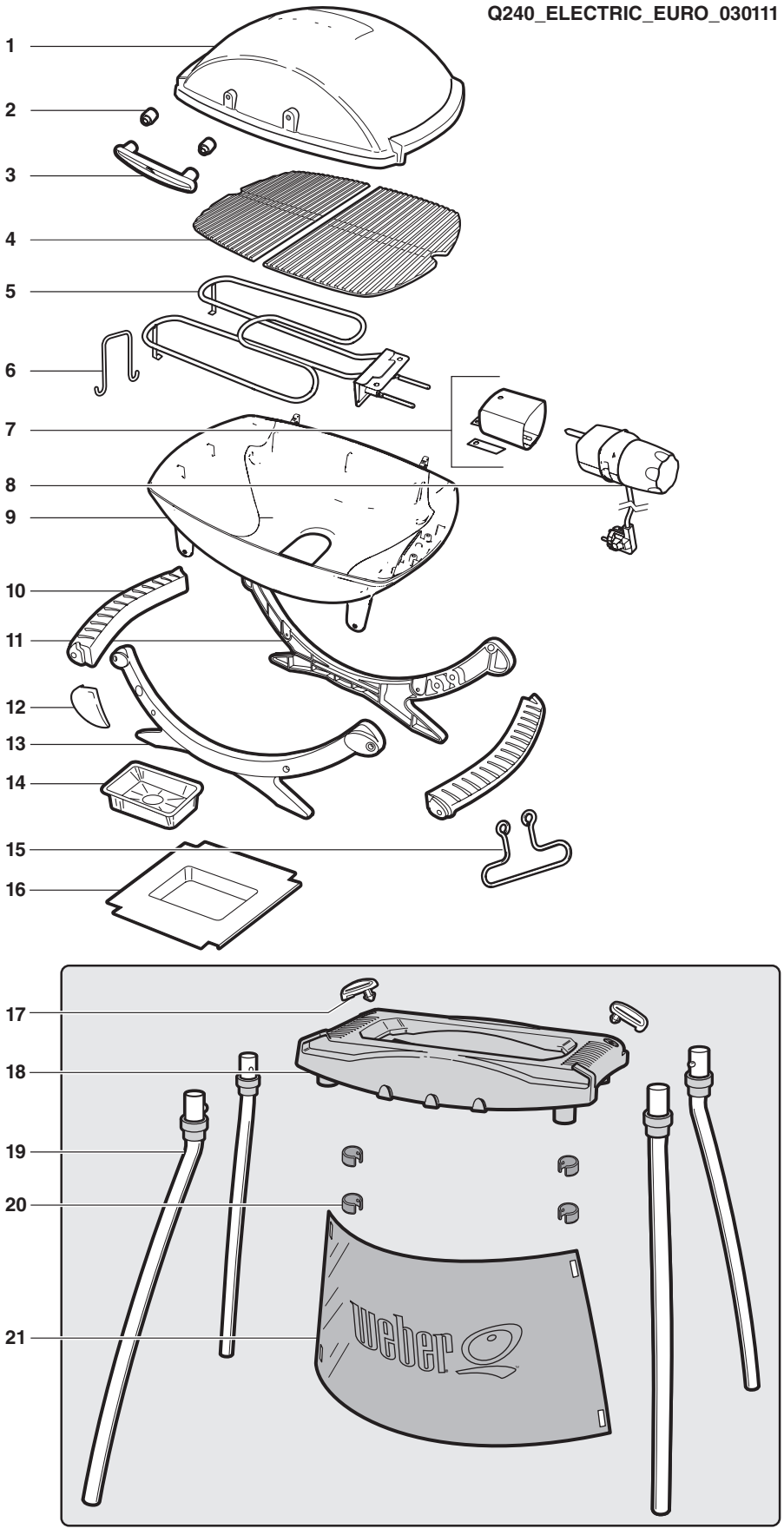
Downloaded from www.vandenborre.be



1. Deksel
2. Keramische afstandhouder / Kunststof afstandhouder
3. Handgreep
4. Grillrooster
5. Verwarmingselement
6. Steundraad van verwarmingselement
7. Houder van regelaar
8. Regelaar
9. Ketel
10. Handgreep
11. Achterframe
12. Logo op frame
13. Voorframe
14. Druippan voor eenmalig gebruik
15. Draadhouder
16. Opvangpan
17. Borgclips Q® stand
18. Tafel Q stand
19. Poten Q stand
20. Clips scherm Q stand
21. Scherm Q stand

UITVERGROOT BEELD - Q240

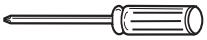
Downloaded from www.vandenborre.be



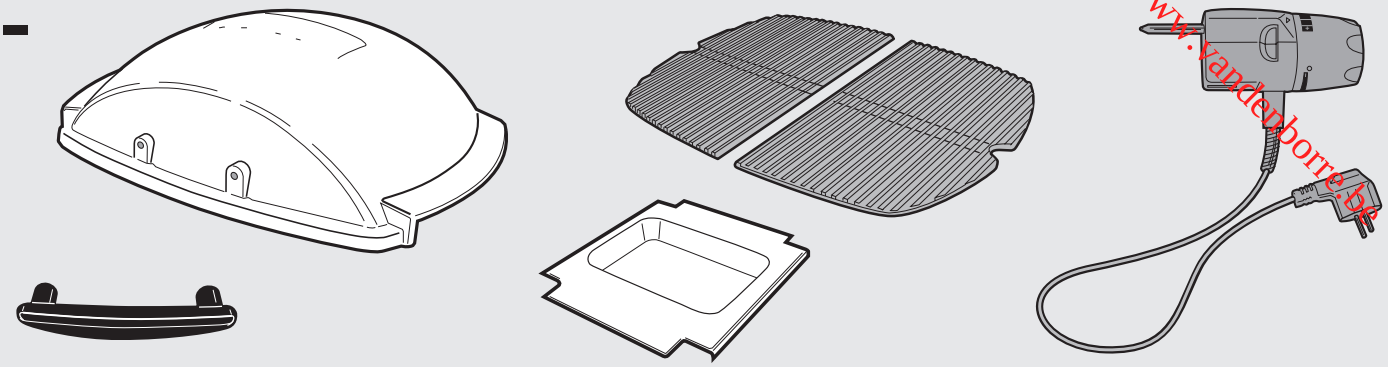
1. Deksel
2. Keramische afstandhouder
3. Handgreep
4. Grillrooster
5. Verwarmingselement
6. Steundraad van verwarmingselement
7. Houder van regelaar
8. Regelaar
9. Ketel
10. Handgreep
11. Achterframe
12. Logo op frame
13. Voorframe
14. Druippan voor eenmalig gebruik
15. Draadhouder
16. Opvangpan
17. Borgclips Q® stand
18. Tafel Q stand
19. Poten Q stand
20. Clips scherm Q stand
21. Scherm Q stand

Downloaded from www.vandeborre.be

ONDERDELENLIJST



1-

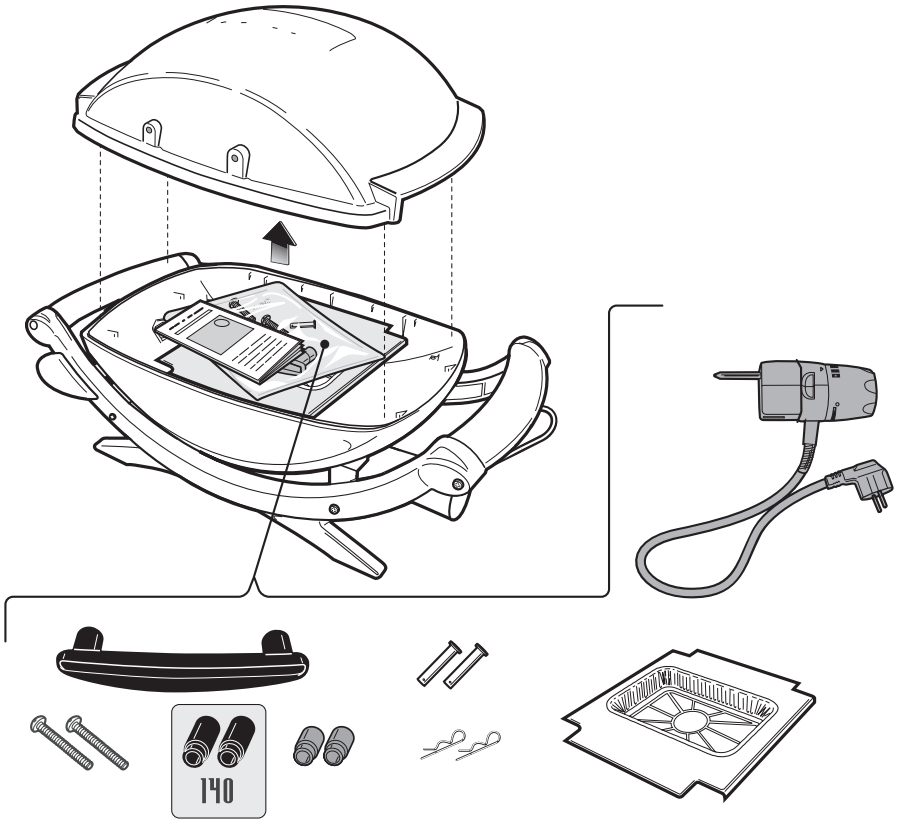


2-

140

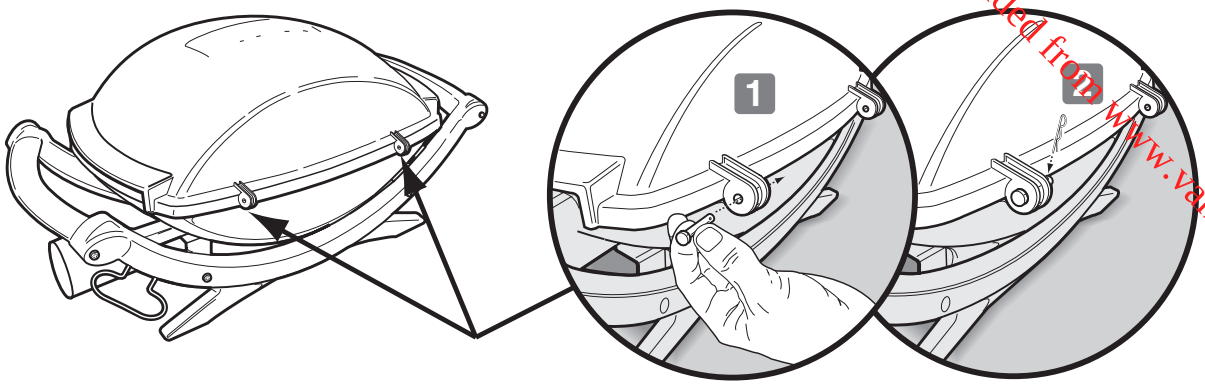
MONTAGE

A

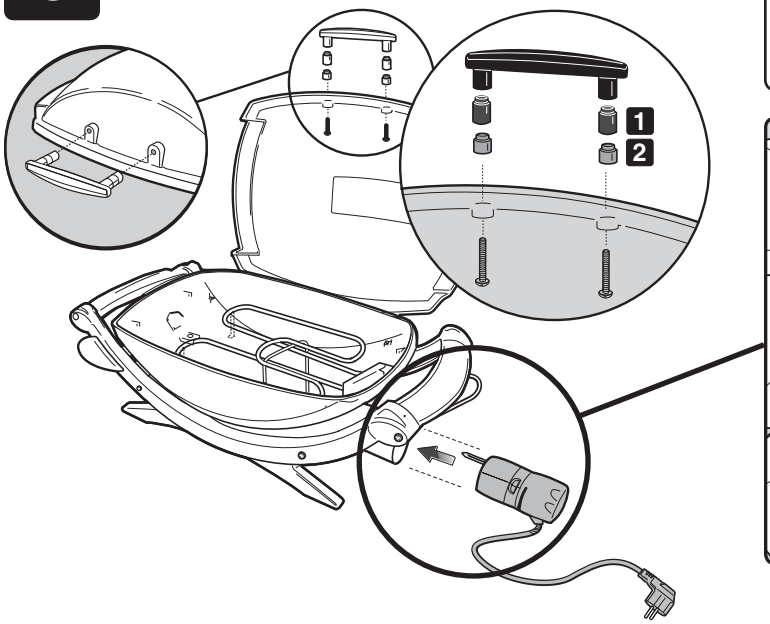


Downloaded from www.vandenborre.be

B

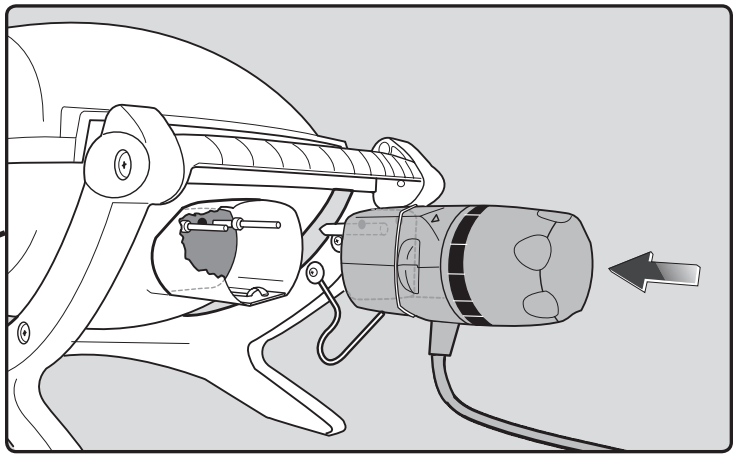


C

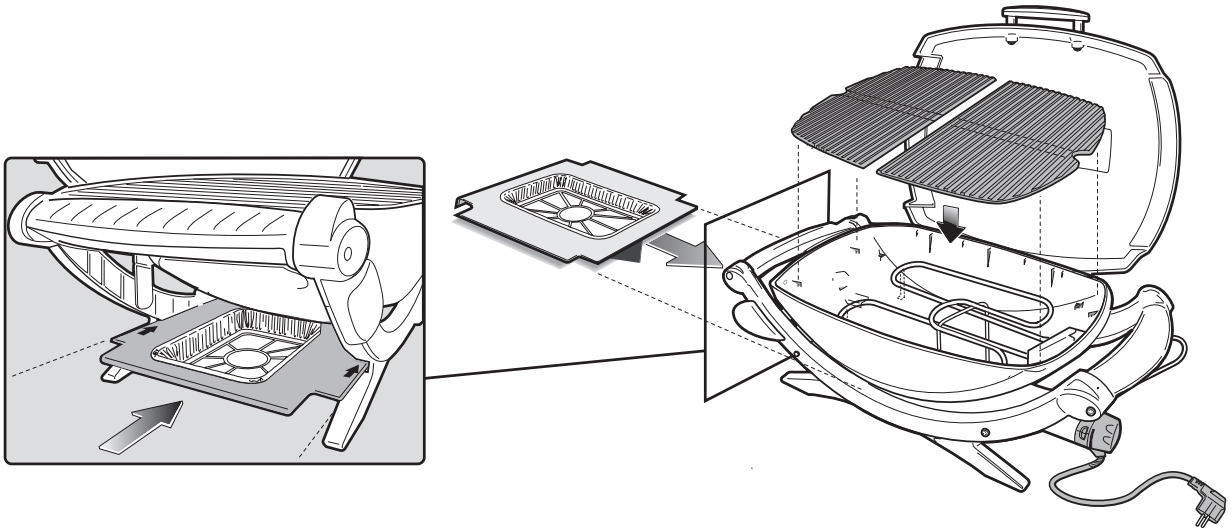


140

⚠ **LET OP: De zwarte kunststof pasring(1) moet tussen de handgreep en de grijze keramische pasring(2) zijn bevestigd.**



D



GARANTIE

Downloaded from www.vandenborre.be

Weber-Stephen Products LLC (Weber) garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOPER van deze Weber® elektrische barbecue dat deze vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum:

Aluminium gietstukken,	**5 jaar**
Verwarmingselement,	**2 jaar**
Temperatuurregelaar,	**2 jaar**
Thermoplastische/Thermogevormde onderdelen,	**5 jaar, exclusief vervagen**
Q® Stand,	**2 jaar**
Alle resterende onderdelen,	**2 jaar**
	bij montage en bediening overeenkomstig de gedrukte instructies die worden meegeleverd.

indien gemonteerd en gebruikt in overeenkomst met de bijgeleverde hardcopy instructies.
Weber kan een redelijk bewijs nodig hebben van uw aankoopdatum. BEWAAR DAAROM UW KASSABON OF FACTUUR.
Deze beperkte garantie is beperkt tot de reparatie of vervanging van onderdelen waarvan bewezen is dat ze defect zijn door normaal gebruik en onderhoud en die na onderzoek defect zullen blijken, naar oordeel van Weber. Neem contact op met de klantendienst in uw regio met de contactinformatie op uw internetpagina voordat u de onderdelen retourneert. Meld u aan op www.weber.com®. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten vervangen. Bij het retourneren van defecte onderdelen moeten de vervoerskosten vooraf betaald zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper vooraf betaald terugzenden.

Deze beperkte garantie dekt geen defecten of gebruiksproblemen als gevolg van ongelukken, misbruik, aanpassing, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie, onjuist onderhoud of het niet uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, worden niet gedekt door deze beperkte garantie.

Er zijn geen andere expliciete garanties dan die hierin worden beschreven en de geldende impliciete garanties van verkoopbaarheid en geschiktheid zijn beperkt in duur tot de dekkingsperiode van deze expliciete, schriftelijke, beperkte garantie. Sommige regio's staan geen beperking toe op de duur van een impliciete garantie, daarom kan deze beperking niet voor u van toepassing zijn.
Weber is niet aansprakelijk voor speciale, indirecte schade of gevolgschade. Sommige regio's staan geen uitsluiting of beperking toe van incidentele schade of gevolgschade, daarom kan deze beperking of uitsluiting niet voor u van toepassing zijn.
Weber geeft aan geen enkel persoon of bedrijf toestemming om elke andere verplichting of aansprakelijkheid op zich te nemen met betrekking tot de koop, installatie, verwijdering, retournering of vervanging van diens apparatuur; en dergelijke verklaringen zijn niet bindend voor Weber.
Deze garantie is alleen van toepassing op producten die verkocht zijn in de winkel.

Bezoek www.weber.com®, selecteer uw land van herkomst en registreer uw grill vandaag nog.

ALGEMENE INSTRUCTIES

Bij vragen of advies over uw barbecue of over een veilig gebruik van de barbecue, dient u contact op te nemen met de klantendienst in uw regio. Maak gebruik van de contactinformatie op uw internetpagina. Meld u aan bij **www.weber.com®**.
Met de Weber® elektrische barbecue kunt u grillen, barbecueën, roosteren en bakken en de resultaten zijn moeilijk te evenaren met de keukenapparatuur in huis. De gesloten deksel geeft die "buitensmaak" aan het eten. Elektriciteit is eenvoudig in gebruik en geeft u meer beheersing tijdens het koken dan bij houtskool.

- Deze instructies beschrijven de minimale vereisten voor het installeren van uw Weber® elektrische barbecue. Lees de instructies zorgvuldig door voordat u uw Weber® elektrische barbecue gaat gebruiken. Een verkeerde montage kan gevaarlijk zijn.
- Niet voor gebruik door kinderen.
- Deze Weber® elektrische barbecue is niet bedoeld voor commercieel gebruik.
- Laat de Weber® elektrische barbecue niet alleen achter tijdens het gebruik.
- Onderdelen die zijn vastgezet door de fabrikant mogen niet worden veranderd door de gebruiker.
- Aanpassingen aan het apparaat kunnen gevaarlijk zijn.
- Controleer voor gebruik de kabel, de stekker en het verwarmingselement van de regelaar visueel op schade en slijtage.
- Wanneer de barbecue voor het eerst wordt verwarmd, kan er een lichte brandgeur voorkomen. De barbecue verbrandt de overtollige smeermiddelen op het verwarmingselement. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw barbecue.
- Roep altijd de hulp in van een bevoegde elektricien indien er nieuwe circuits of stopcontacten nodig zijn, om brand of elektrische schokken te voorkomen.
- Verkeerd geaarde stopcontacten kunnen elektrische schokken veroorzaken.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt niet aanbevolen. Indien een verlengsnoer vereist is, moet u het kortst mogelijke snoer gebruiken. Sluit geen 2 of meerdere verlengsnoeren op elkaar aan. Laat de aansluitingen niet op de grond liggen en zorg dat ze droog blijven. Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen, waar men erover kan vallen of kinderen er aan kunnen trekken. Gebruik alleen verlengsnoeren die bedoeld zijn voor gebruik buitenshuis.
- Bedek de barbecue of sla de barbecue op in een overdekte plek als deze niet wordt gebruikt.
- Maak de kookbak van de barbecue ten minste eenmaal per seizoen schoon en vaker als de barbecue veel wordt gebruikt.
- Maak het rooster en de binnenzijde van de ketel schoon na gebruik.

OPSLAG EN/OF NIET IN GEBRUIK

- Als de Weber® elektrische barbecue niet wordt gebruikt, moet de knop van de temperatuurregelaar met de stroomkabel op "UIT" staan, uit de barbecue worden VERWIJDERD en binnen worden opgeslagen.

GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING: uw Weber® elektrische barbecue mag niet worden gebruikt onder ontvlambare oppervlakken.
⚠ WAARSCHUWING: uw Weber® elektrische barbecue is niet bedoeld voor installatie in of op recreatieve voertuigen, caravans en/of boten.
⚠ WAARSCHUWING: de barbecue niet gebruiken binnen 60 cm (24 inch) van ontvlambare materialen met de achterzijde of zijkanten van de barbecue.
⚠ WAARSCHUWING: de gehele kookbak wordt heet tijdens het gebruik. Laat de barbecue niet alleen.
⚠ WAARSCHUWING: laat de elektrische stroomkabel niet in de buurt komen van een heet oppervlak.
⚠ WAARSCHUWING: gebruik geen ontvlambare dampen of vloeistoffen, zoals petroleum, kerosine, alcohol, enz. En andere ontvlambare materialen in de buurt van het kookgebied.
⚠ WAARSCHUWING: tijdens het koken moet het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staan uit de buurt van ontvlambaar materiaal.
⚠ WAARSCHUWING: de stroomkabel voor gebruik volledig uitrollen. Laat de kabel niet in de buurt van de kookbak komen.

Downloaded from www.vandenborre.be

ALVORENS DE BARBECUE IN GEBRUIK TE NEMEN

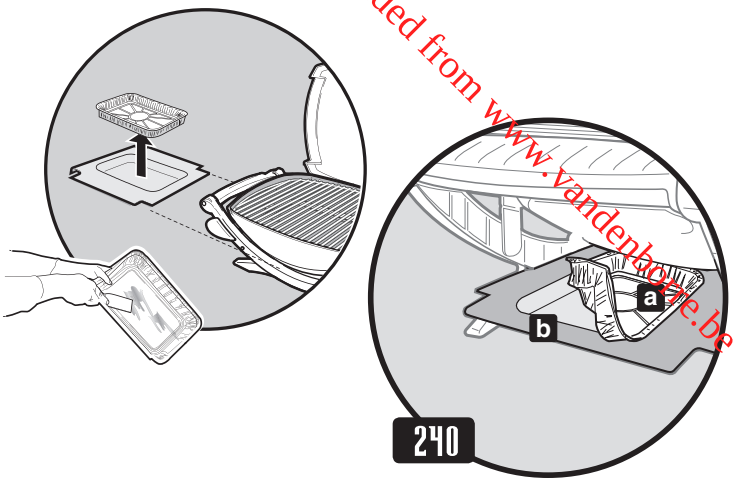
OPVANGBAK EN WEGWERP-DRUIPBAK

Uw barbecue is uitgerust met een vetopvangsysteem. Controleer de opvangbak en de wegwerp-druipbak telkens op overtollig vet voordat u uw barbecue gebruikt.

Verwijder overtollig vet met een kunststof spatel; zie afbeelding. Was de opvangbak en de druipbak indien nodig af met zeepsop en spoel na met schoon water. Vervang de wegwerp-druipbak indien nodig.

⚠ **WAARSCHUWING: Controleer de opvangbak en de wegwerp-druipbak telkens voor gebruik op overtollig vet. Verwijder overtollig vet om een vetbrandje te voorkomen. Een vetbrandje kan ernstig lichamelijk letsel of materiële schade veroorzaken.**

⚠ **LET OP: Bekleed de uitschuifbare vetopvanglade niet met aluminiumfolie.**



***(Q240) -** Let erop dat de wegwerp-druipbak **(a)** vlak in de opvangbak staat **(b)**. Een verbogen druipbak zou het verwijderen van de opvangbak kunnen belemmeren.*

KOKEN OP UW ELEKTRISCHE BARBECUE

KOKEN

De barbecue voorverwarmen: zet de Weber® elektrische barbecue aan volgens de kookinstructies in deze gebruikshandleiding. Sluit de deksel en zet de knop van het verwarmingselement op Hi. Verwarm de barbecue ongeveer 15 minuten voor (Q140) of 20 minuten (Q240) afhankelijk van de omstandigheden, zoals temperatuur en wind. Laat de barbecue 5 minuten langer voorverwarmen in landen waar de netspanning 220 volt bedraagt.

Nb: de temperatuurknop kan anders moeten worden ingesteld voor een goede kooktemperatuur aan de hand van de wind en het weer.

Braadvet: overtollig braadvet worden opgevangen in de lekbak in de uitschuifbare onderste lade (aan de onderzijde van de barbecue). Er zijn wegwerplekbakken van Weber® verkrijgbaar die in de opvangbak passen.

⚠ **WAARSCHUWING: controleer de opvangbak en de onderzijde van de barbecue op overtollig vet voor elk gebruik. Verwijder overtollig vet om brand onder in de barbecue te voorkomen.**

⚠ **WAARSCHUWING: de Weber® elektrische barbecue niet verplaatsen tijdens het gebruik of wanneer deze nog warm is.**

KOKEN OP UW ELEKTRISCHE BARBECUE

Downloaded from www.vandenborre.be

Dit apparaat is geclassificeerd voor 220-240 volt - 50/60 Hz
Vermogen: 2200 W

⚠ WAARSCHUWING: rol de stroomdraad volledig uit. Laat de kabel niet in de buurt van de kookbak komen.

1) Steek de temperatuurregelaar in de barbecue.

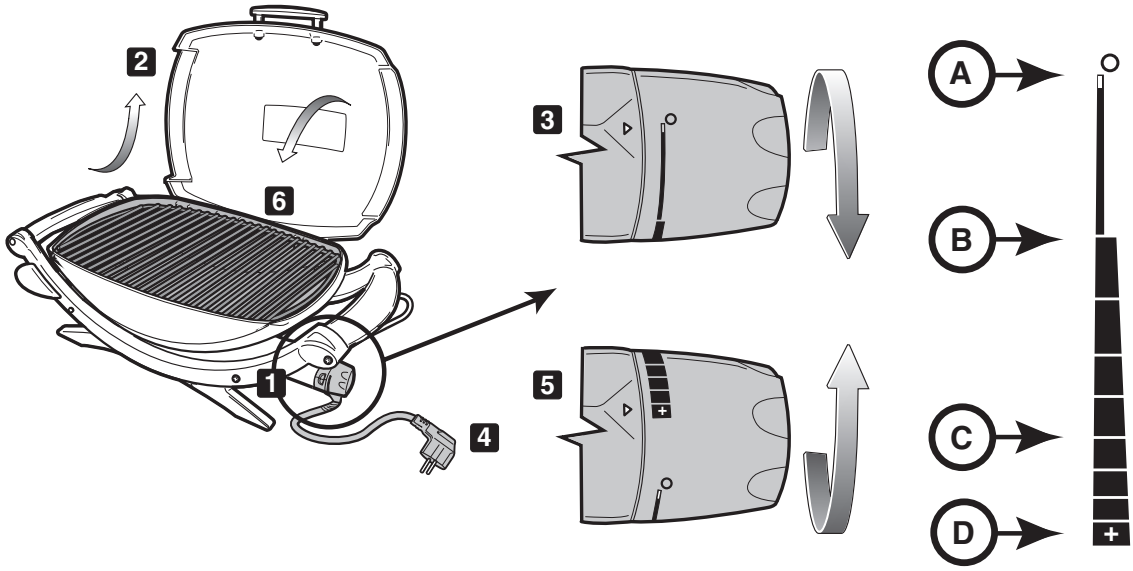
⚠ Steek de temperatuurregelaar altijd volledig in de barbecue, voordat u de stroomkabel in het stopcontact steekt.

2) Open het deksel.
3) Controleer of de regelknop UIT staat. (Draai de regelknop naar links om te controleren of deze in de UIT-stand staat.)
4) Steek de stroomkabel in een beveiligd stopcontact.

⚠ Het apparaat moet van stroom worden voorzien via een reststroomapparaat (RSA) met een nominale restwerkstroom van maximaal 30 mA.

5) Verwarm de barbecue voor. Draai de regelknop naar HIGH (naar rechts draaien). Het rode lampje geeft aan dat de stroom aanstaat en dat het verwarmingselement warm wordt.
6) Sluit het deksel. Het rode lampje van de temperatuurregelaar gaat automatisch uit als de HIGH-temperatuur is bereikt. Dit duurt ongeveer 15 minuten (Q140) of 20 minuten (Q240). Om op een lagere temperatuur te koken, moet u de regelknop naar links draaien in de gewenste instelling. Het rode lampje zal weer gaan branden totdat de gewenste lagere temperatuur is bereikt. (Raadpleeg voor meer informatie de kooktabellen aan het einde van de gebruikshandleiding.)

⚠ WAARSCHUWING: als het rode lampje uit is, kan het verwarmingselement nog altijd heet zijn.



A. - OFF (UIT)

B. - LOW (LAAG)

C. - MED.

D. - HIGH (HOOG)

KOKEN OP UW ELEKTRISCHE BARBECUE

Downloaded from www.vandenborre.be

U dient de barbecue voor te verwarmen **(15 of 20 minuten)** voordat u ermee aan de slag kunt.

Een dunne laag olie geeft uw eten een egaal bruine kleur en zorgt dat het niet aan het barbecuerooster blijft plakken. Smeer of spuit uw eten altijd in met olie en doe dit niet direct op het rooster.

Wij raden aan dat u grilt met gesloten deksel. Waarom? Omdat hierdoor de kans op brand vermindert en uw eten sneller en gelijkmatiger gaar wordt.

Bij gebruik van een marinade, saus of glazuur met een hoge suikerconcentratie of andere ingrediënten die snel verbranden, moet u dit alleen gedurende de laatste 10 tot 15 minuten op het eten aanbrengen.

Vergeet niet om uw barbecuerooster regelmatig schoon te borstelen en de lekbak onder de barbecue te legen.

De volgende soorten, diktes, gewichten en baktijden voor het eten zijn bedoeld als richtlijn en vormen geen vaste regel. De baktijden worden beïnvloed door factoren als wind, buitentemperatuur en de gaarheid van het eten. Bak gedurende de aangegeven tijd in de tabel of volgens de mate van gaarheid en draai eenmaal halverwege de baktijd. De baktijden voor rundvlees en lamsvlees geven een “medium” baktijd aan, tenzij anders aangegeven. Laat dikke karbonades en steaks 5 tot 10 minuten rusten voordat u ze aansnijdt. De interne temperatuur van het vlees zal met 5 tot 10 graden stijgen gedurende deze rusttijd.

Ga voor meer baktips en recepten naar www.weber.com®.

	Soort	Dikte en/of gewicht	Gemiddelde baktijd
Rundvlees	Steak: fillet, biefstuk of entrecote	2 cm (3/4 inch) dik 2,5 cm (1 inch) dik 2,5 – 3 cm (1 tot 1-1/2 inch) dik	10 tot 14 minuten op High 14 tot 16 minuten op High 18 tot 20 minuten op High
	Kebab	2,5 – 3 cm (1 tot 1-1/2 inch) blokjes	12 tot 14 minuten op High
	Hamburger of rissole	2 cm (3/4 inch) dik	12 tot 16 minuten op High
Lamsvlees	Lamskarbonades	3 cm (1-1/2 inch) dik	20 minuten op High
	Botloos lamsbout	1,4 -1,6 kg (3 tot 3-1/2 lb)	1 uur 30 min. tot 1 uur 40 minuten op Medium
	Lamsrug		35 tot 40 minuten op Medium
Varkensvlees	Karbonade: ribstuk, lendestuk of schouderstuk	2–2,5 cm (3/4 tot 1 inch) dik	20 tot 30 minuten op Medium
	Lendestuk, botloos	2–2,5 cm (3/4 tot 1 inch) dik	16 tot 18 minuten op Medium
	Worst		28 tot 32 minuten op Medium
Gevogelte	Kippenborst, zonder bot en huid	175 g (6 oz)	12 tot 14 minuten op Medium
	Kebab	2,5 – 3 cm (1 tot 1-1/2 inch) blokjes	14 tot 16 minuten op High
	Kip, halve	550 – 675 g (1-1/4 tot 1-1/2 lb)	1 tot 1-1/4 uur op Medium
	Kipstukken, met bot borst/vleugel		40 minuten op Medium
	Kipstukken, met bot poot/dij		40 tot 50 minuten op Medium
Vis & Schaal- en schelpdieren	Vis, fillet of stuk	1-2,5 cm (1/2 tot 1 inch) dik 2,5 -3 cm (1 tot 1-1/4 inch) dik	8 tot 10 minuten op High 10 tot 12 minuten op High
	Garnalen		2 tot 5 minuten op High
	Hele vis	450 g (1 lb) 1 kg (2 tot 2 1/2 lb)	15 tot 20 minuten op Medium 20 tot 30 minuten op Medium
Groenten	Asperges		8 tot 10 minuten op High
	Hele maïs (Corn on the Cob), in bladeren		12 tot 14 minuten op High
	Hele maïs (Corn on the Cob), in bladeren		25 tot 30 minuten op High
	Paddestoel: Portabello		12 tot 15 minuten op High
	Paddestoel: Hoed		10 tot 12 minuten op High
	Ui, 0,64 cm (1/4 inch) plakjes		10 tot 12 minuten op High
	Aardappel, 0,64 cm (1/4 inch) plakjes		10 tot 12 minuten op High
	Aubergine, 1,27cm (1/2 inch) plakjes		10 tot 12 minuten op High
	Paprika (Heel)		12 tot 15 minuten op High
	Paprika (in vieren)		8 tot 10 minuten op High
	Courgette 1,27 cm (1/2 inch)		8 tot 10 minuten op High
	Courgette (gehalveerd)		12 tot 14 minuten op High

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

PROBLEEM	CONTROLEREN	OPLOSSING
De elektrische barbecue gaat niet aan.	Is de temperatuurregelaar goed in de connector geplaatst?	Verwijder en plaats vervolgens de temperatuurregelaar opnieuw. **⚠ Steek de temperatuurregelaar altijd volledig in de barbecue, voordat u de stroomkabel in het stopcontact steekt.**
	Brand het rode lampje en staat de temperatuurknop op HIGH?	
	Werkt het stopcontact?	Controleer de elektrische stroomvoorziening.
Indien de problemen blijven bestaan na deze methoden, dient u contact op te nemen met de klantendienst in uw regio via de contactinformatie op uw internetpagina. Meld u aan op www.weber.com®.		

ONDERHOUD

Downloaded from www.vandenborre.be

REINIGEN

⚠ WAARSCHUWING: Zet uw Weber® elektrische barbecue UIT en wacht tot deze is afgekoeld, voordat u de barbecue gaat schoonmaken.

Grillrooster - U kunt het grillrooster het best gelijk na het grillen schoonmaken. Reinig het rooster terwijl het nog warm is met een messing schoonmaakborstel.

Om het grillrooster grondig te reinigen nadat het is afgekoeld, verwijdert u eerst alle restanten met een messing schoonmaakborstel. Haal het grillrooster van de barbecue, was het af met warm zeepsop en spoel het af met water.

Neem contact op met de klantendienst in uw regio via de contactinformatie op uw internetpagina voor de beschikbaarheid van een reserverooster. Meld u aan op **www.weber.com®**.

Temperatuurregelaar met stroomkabel - reinigen met zeepwater en een vochtige doek. Veeg de barbecue af en laat deze voor gebruik volledig drogen.

⚠ Waarschuwing: de stekker, de kabel, het warmte-element of de temperatuurregelaar niet in water of een andere vloeistof onderdompelen om elektrische schokken te voorkomen.

Buitenzijden - reinigen met warm zeepwater voor het reinigen en daarna afspoelen met water.

⚠ LET OP: gebruik geen ovenreinigers, schuurmiddelen (keukenreinigers), reinigingsmiddelen met citrusproducten of schuursponsjes op de barbecue.

⚠ LET OP: reinig de barbecue niet met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukjes van de spons afbreken en kortsluiting veroorzaken in de elektrische onderdelen.

Uitschuifbare onderlade - verwijderen van overtollig vet, reinigen met warm zeepwater en daarna de lade afspoelen.

⚠ Maak de lekbak regelmatig schoon.

Barbecuerooster - reinigen met een geschikte koperen borstel. Indien nodig, uit de barbecue verwijderen en reinigen met warm zeepwater en vervolgens afspoelen met water.

Opvangbak - er zijn aluminium wegwerpbakken verkrijgbaar of u kunt de opvangbak met aluminiumfolie bekleden. Reinig de opvangbak met warm zeepwater en spoel de bak vervolgens af.

⚠ Reinig de opvangbak regelmatig.

Binnenzijde deksel - de binnenzijde van de warme deksel afvegen met keukenpapier om vetophoping te voorkomen. Bladeren, de ophoping van vet lijkt op afgebladderde verf.

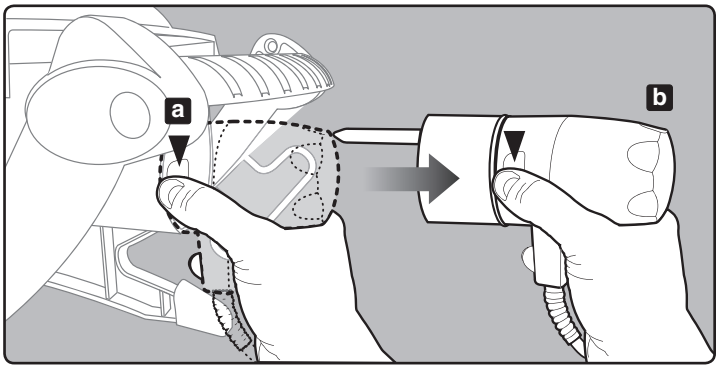
Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuren, minerale spiritus of xyleen. Goed afspoelen na het reinigen.

DE BINNENZIJDE VAN DE KOOKBAK REINIGEN

⚠ WAARSCHUWING: Zet uw Weber® elektrische barbecue UIT en wacht tot deze is afgekoeld, voordat u de barbecue gaat schoonmaken.

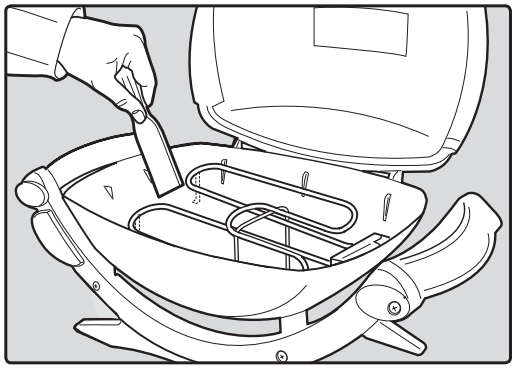
⚠ WAARSCHUWING: vermijd ophoping van vet op het rooster en in de kookbak. Regelmatig reinigen van het rooster en de kookbak tussen het gebruik door is noodzakelijk om een ophoping van vet te voorkomen. Een verkeerd onderhoud kan leiden tot een vetbrandje dat ernstig lichamelijk letsel of overlijden en schade aan eigendommen kan veroorzaken.

1) Ontkoppel de stroomkabel van de temperatuurregelaar. Pak de regelaar bij de basis vast **achter** de regelknop**(a.)** en trek om de regelaar te verwijderen **(b.)**.



⚠ LET OP: De knop van de regelaar komt los als hieraan wordt getrokken.

2) Schraap de binnenzijde van de kookbak met een plastic schraper om het overtollige vet te verwijderen.



⚠ LET OP: de steundraad voor het verwarmingselement(1) is verplicht voor de veiligheid door de regelgevende instantie en mag niet worden verwijderd.

⚠ LET OP: gebruik geen ovenreinigers, schuurmiddelen (keukenreinigers), reinigingsmiddelen met citrusproducten of schuursponsjes op het verwarmingselement. Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuren, minerale spiritus of xyleen. Er is een barbecuecleaner verkrijgbaar.

3) Plaats de temperatuurknop en de stroomkabel terug voor gebruik.

⚠ Plaats de temperatuurregelaar altijd volledig in de barbecue, voordat u de stroomkabel in het stopcontact steekt.

Overtollig braadvet zal worden opgevangen in de opvangbak in de uitschuifbare onderlade. Er zijn aluminium wegwerpbakken verkrijgbaar die in de opvangbak passen.

⚠ WAARSCHUWING: Controleer de onderste lade op overtollig vet voor elk gebruik. Verwijder het overtollige vet om een vetbrandje in de uitschuifbare onderste lade te voorkomen.

⚠ Zet de temperatuurregelaar uit en sluit het deksel bij een vetbrandje, totdat het vuur gedoofd is.

⚠ **LET OP: dit product is getest op veiligheid en is alleen gecertificeerd voor gebruik in een specifiek land. Raadpleeg de landenbeschrijving op de buitenverpakking.**

Neem contact op met de klantendienst van Weber-Stephen Products LLC voor informatie over de oorspronkelijke reserveonderdelen van Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **WAARSCHUWING: probeer geen onderdelen te repareren zonder contact op te nemen met de klantendienst van Weber-Stephen Products LLC. Uw handelingen, indien u deze productwaarschuwing niet opvolgt, kunnen resulteren in brand of explosie,met ernstig lichamelijk letsel of overlijden en schade aan eigendommen tot gevolg.**

Dit symbool geeft aan dat het product niet bij het huisvuil kan worden weggegooid. Raadpleeg voor informatie over het correct afvoeren van dit product in Europa de internetpagina op www.weber.com® en neem contact op met de vermelde importeur in uw land. Neem contact op met uw dealer voor de naam, het adres en het telefoonnummer van de importeur, indien u geen internetverbinding heeft.

Downloaded from www.vandenborre.be

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2011 Ontworpen en vervaardigd door Weber-Stephen Products LLC,
een limited liability company uit Delaware, gevestigd te 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 VS.
Afgedrukt in de VS.

Downloaded from www.vandenborre.be

weber Q 140 240 MANUALE D'USO PER BARBECUE ELETTRICO

Prima di utilizzare il barbecue leggere il Manuale d'uso.

AVVERTENZA!
POTENZIALE RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE

Il presente dispositivo è collaudato per una tensione nominale di 220-240 Volt - 50/60Hz
Potenza: 2200 W

⚠ Il dispositivo deve essere collegato a una presa provvista di messa a terra.

⚠ L'apparecchio deve essere alimentato mediante un dispositivo di protezione differenziale (RCD) avente una corrente residua nominale non superiore a 30 mA.

⚠ Controllare periodicamente che il cavo di alimentazione sia integro; non utilizzare il dispositivo se il cavo è danneggiato.

N. IP: IPX4

AVVERTENZE

⚠ PERICOLO

La mancata osservanza dei messaggi di Pericolo, Avvertenza e Attenzione contenuti nel presente Manuale d'uso può causare lesioni personali gravi o mortali, incendi o esplosioni, danni alle cose.

⚠ AVVERTENZE

- ⚠ Non utilizzare carbone o altro combustibile in questo barbecue. Poiché il barbecue ha un funzionamento diverso, l'uso del carbone può causare incendi. Le fiamme possono essere pericolose e danneggiare il dispositivo.
- ⚠ Collegare sempre il termoregolatore al barbecue prima di inserire il cavo di alimentazione nella presa elettrica.
- ⚠ Prima dell'uso, leggere attentamente le istruzioni.
- ⚠ Non accendere il dispositivo se la presa è danneggiata.
- ⚠ Utilizzare il dispositivo solo su una superficie piana e stabile.
- ⚠ Non modificare in alcun modo il prodotto o cambiarne la destinazione d'uso.
- ⚠ Se è necessaria una prolunga, accertarsi che sia per uso esterno e con valori adatti alla potenza in ingresso richiesta.
- ⚠ Eventuali prolunghe dovranno essere per quanto possibile corte. Non collegare assieme 2 o più prolunghe.
- ⚠ Per la pulizia del barbecue, non immergerlo in acqua.
- ⚠ Per la pulizia del termoregolatore con cavo, non immergerlo in acqua.
- ⚠ Prima di rimuovere il termoregolatore dal barbecue, scollegarlo dalla presa.
- ⚠ Nei lunghi periodi di inutilizzo, rimuovere il termoregolatore dal barbecue e conservarlo in un luogo asciutto.
- ⚠ Non lasciare il termoregolatore acceso (posizione ON) durante i brevi periodi di inutilizzo.
- ⚠ Non lasciare incustodito il barbecue quando è acceso.
- ⚠ Tenere bambini e animali lontano dal barbecue quando è acceso.
- ⚠ Assicurarsi che i bambini non giochino con il barbecue.
- ⚠ Questa unità non è adatta all'uso da parte di bambini o invalidi a meno che non siano adeguatamente supervisionati da una persona responsabile per assicurare che possano utilizzare l'apparecchiatura in sicurezza.
- ⚠ Pulire regolarmente la vaschetta raccogligrasso.
- ⚠ Posizionare il cavo elettrico in zone non trafficate.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue vicino a materiali combustibili come legno, erba secca, cespugli e così via.
- ⚠ Prestare attenzione a che il barbecue non entri in contatto con materiali infiammabili come carta, pareti, tendaggi, asciugamani, sostanze chimiche e così via.
- ⚠ Non utilizzare come stufa.

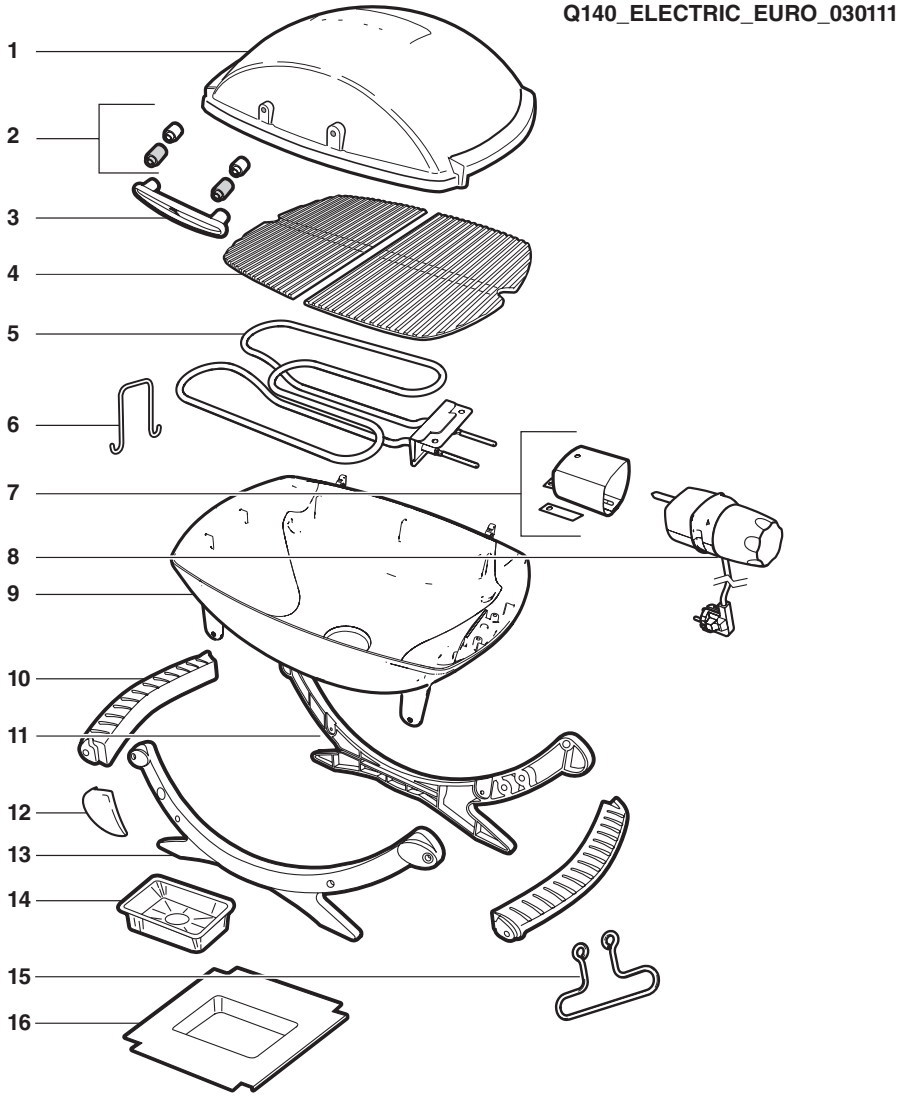
AVVERTENZE

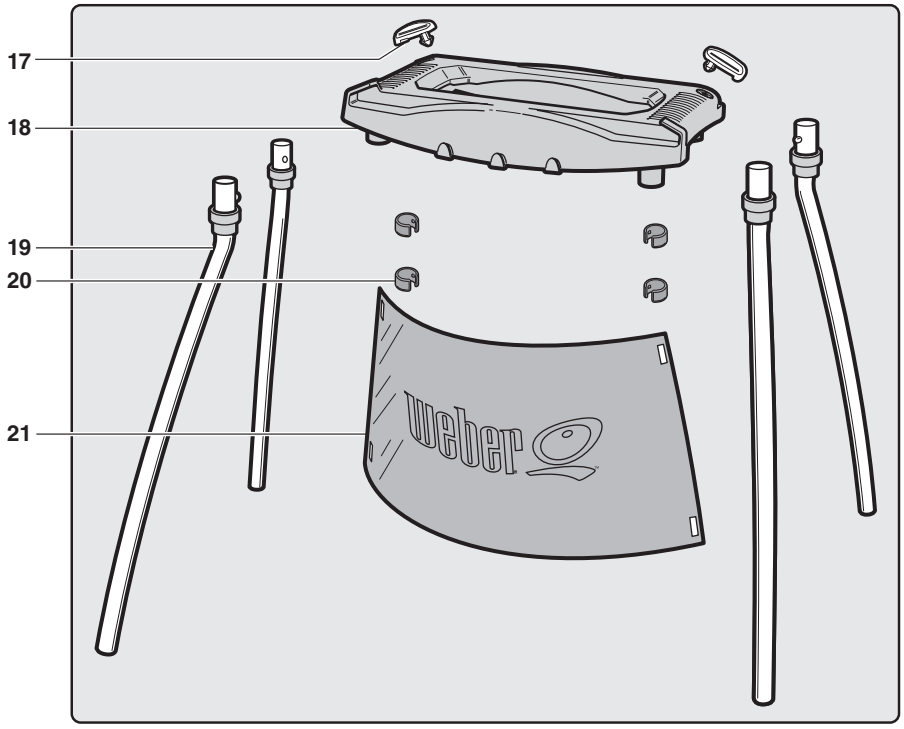
Downloaded from www.vandenborre.be

- ⚠ **Non utilizzare il barbecue in zone trafficate.**
- ⚠ **Non spostare il barbecue mentre è in uso. Prima di spostarlo o riporlo, lasciarlo raffreddare completamente.**
- ⚠ **Non utilizzare il barbecue sotto la pioggia.**
- ⚠ **Per evitare che il barbecue venga bagnato o cada in acqua, utilizzarlo a una distanza minima di 3 m da piscine e laghetti.**
- ⚠ **Non utilizzare il barbecue quando il cavo o la spina del termoregolatore sono danneggiati. Rivolgersi a Weber per richiedere un termoregolatore sostitutivo. Il termoregolatore è specifico per questo barbecue.**
- ⚠ **Se si sposta il termoregolatore tirando la manopola si rischia che quest'ultima si stacchi. Rimuovere il termoregolatore afferrandone l'estremità (consultare il capitolo "MANUTENZIONE").**
- ⚠ **Durante l'uso, mantenere asciutti cavo e spina.**
- ⚠ **Accertarsi che il cavo non tocchi il barbecue mentre è in uso.**
- ⚠ **Durante i periodi di inutilizzo, conservare il termoregolatore in un ambiente chiuso.**
- ⚠ **Il barbecue è progettato esclusivamente per uso domestico all'aperto. Non utilizzare al chiuso o per scopi commerciali.**
- ⚠ **In caso di fiammate, non utilizzare acqua per estinguere l'incendio. Spegnere il barbecue (posizione OFF). Scollegare il cavo elettrico e attendere il completo raffreddamento del barbecue.**
- ⚠ **Accertarsi che non siano collegati allo stesso circuito altri elettrodomestici ad alta potenza elettrica mentre si utilizza il barbecue.**
- ⚠ **Per evitare scosse elettriche, non immergere la presa, il cavo o il termoregolatore/la serpentina nell'acqua o in altri liquidi.**
- ⚠ **Scollegare il barbecue dalla presa quando non utilizzato.**
- ⚠ **Utilizzare il barbecue nel totale rispetto delle istruzioni del presente manuale. Eventuali altri usi non previsti nel presente manuale possono provocare incendi, scosse elettriche e lesioni personali.**
- ⚠ **Accertarsi che la presa elettrica utilizzata abbia la tensione adeguata alla potenza in ingresso richiesta. La presa deve inoltre essere adeguata all'uso di apparecchi aventi una potenza di 2200 Watt.**
- ⚠ **Il dispositivo è conforme agli standard tecnici e ai requisiti di sicurezza previsti per gli apparecchi elettrici.**
- ⚠ **La leccarda raccogligrasso deve essere sempre installata durante l'utilizzo del barbecue.**
- ⚠ **Non montare questo modello di barbecue in configurazione incassata o scorrevole. Il mancato rispetto della presente Avvertenza può causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.**

DESCRIZIONE COMPONENTI - Q140

Downloaded from www.vandenborre.be

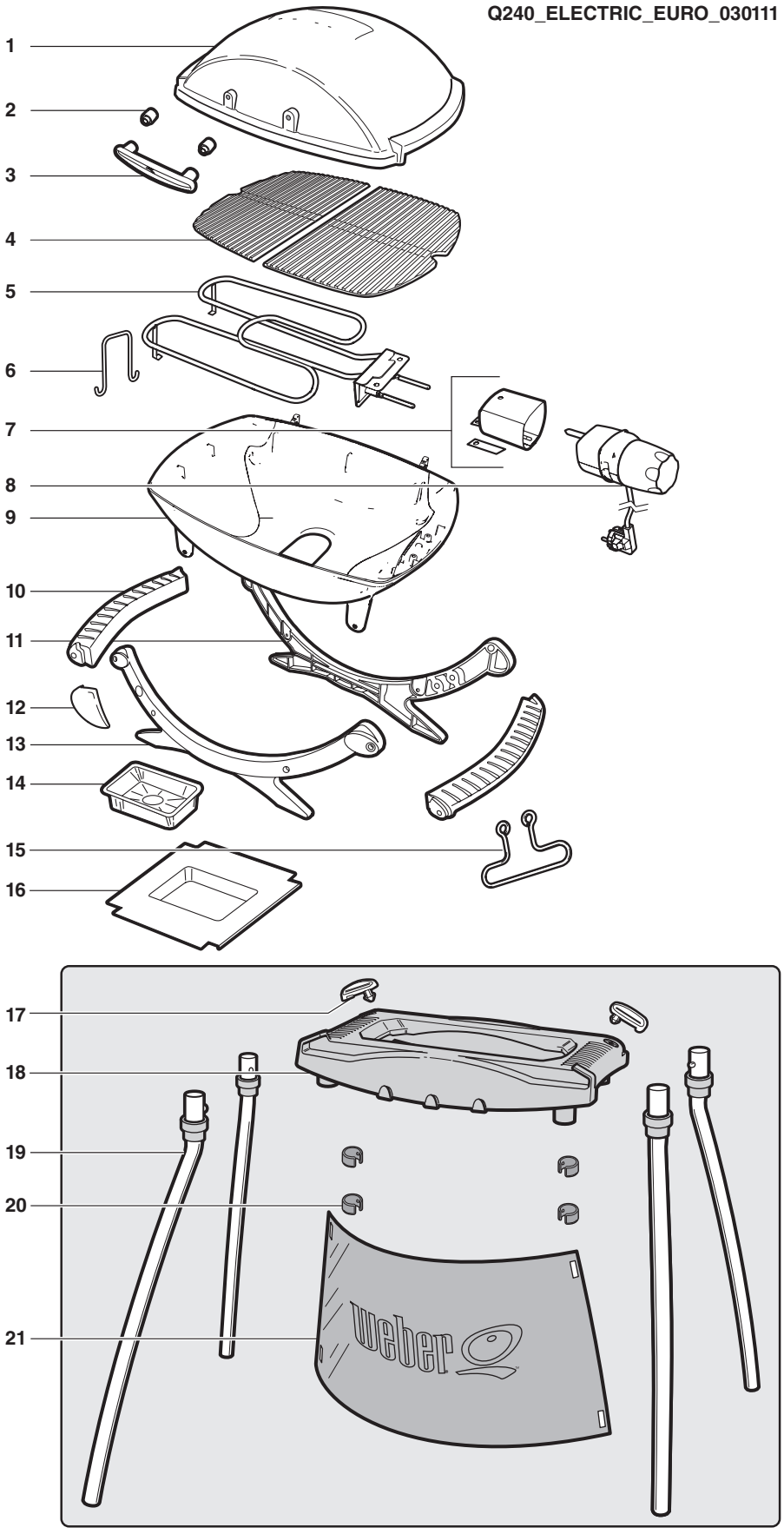




1. Coperchio
2. Distanziatore in ceramica / Distanziatore in plastica
3. Maniglia
4. Griglia di cottura
5. Serpentina
6. Supporto serpentina
7. Manicotto del termoregolatore
8. Termoregolatore
9. Braciere
10. Maniglia
11. Supporto posteriore
12. Supporto logo
13. Supporto anteriore
14. Leccarda monouso
15. Gancio di sospensione
16. Vaschetta portaleccarda
17. Clip di fermo supporto Weber Q®
18. Ripiano supporto Weber Q
19. Gambe supporto Weber Q
20. Clip pannello supporto Weber Q
21. Pannello supporto Weber Q

DESCRIZIONE COMPONENTI - Q240

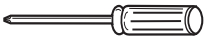
Downloaded from www.vandenborre.be



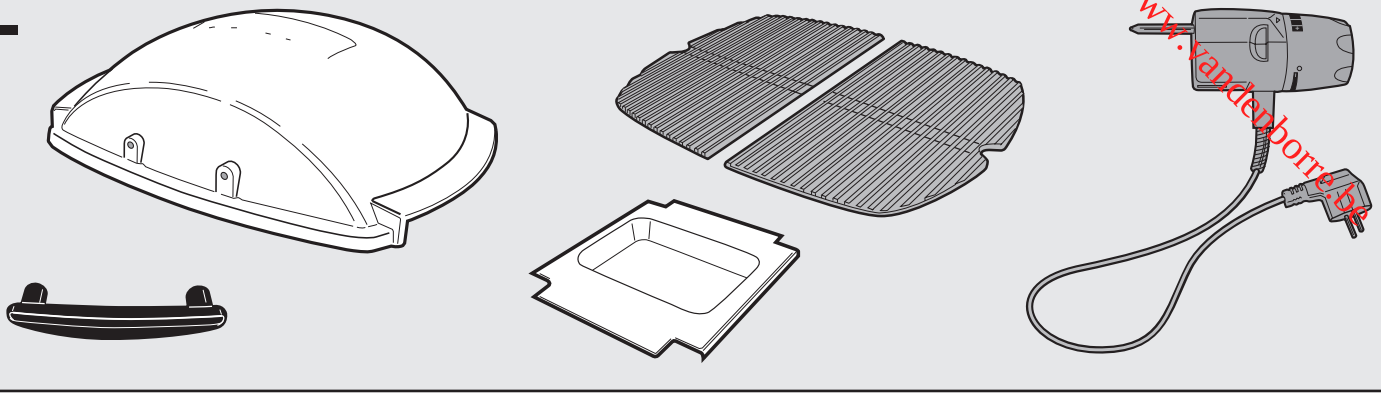
1. Coperchio
2. Distanziatore in ceramica
3. Maniglia
4. Griglia di cottura
5. Serpentina
6. Supporto serpentina
7. Manicotto del termoregolatore
8. Termoregolatore
9. Braciere
10. Maniglia
11. Supporto posteriore
12. Supporto logo
13. Supporto anteriore
14. Leccarda monouso
15. Gancio di sospensione
16. Vaschetta portaleccarda
17. Clip di fermo supporto Weber Q®
18. Ripiano supporto Weber Q
19. Gambe supporto Weber Q
20. Clip pannello supporto Weber Q
21. Pannello supporto Weber Q

Downloaded from www.vandenborre.be

ELENCO DEI COMPONENTI



1-

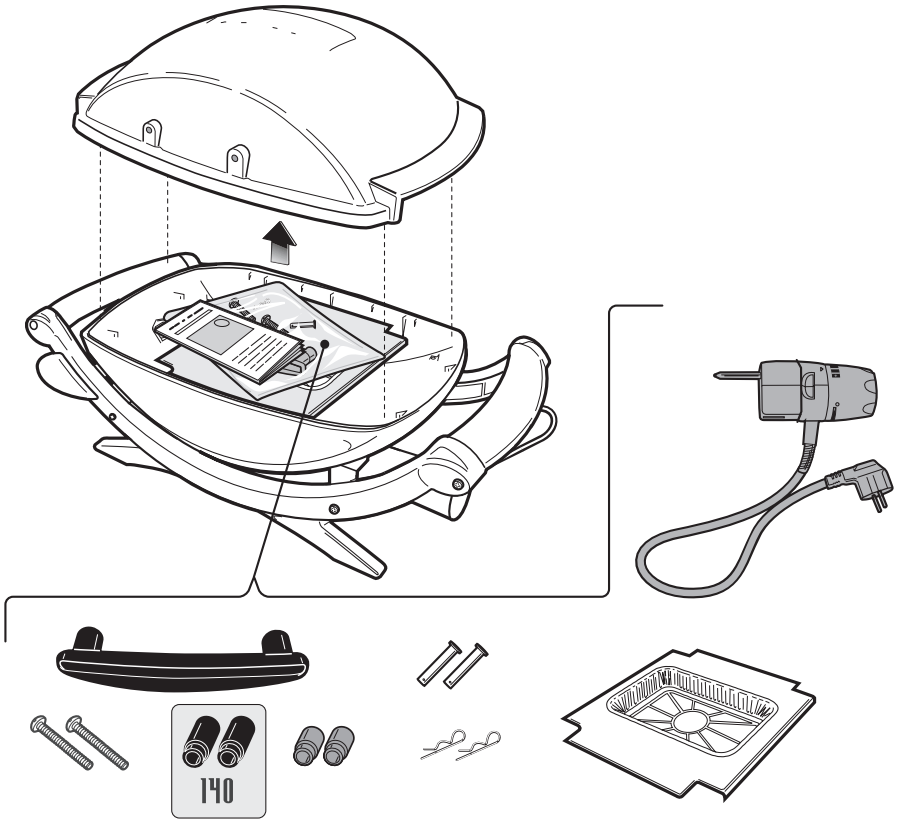


2-

140

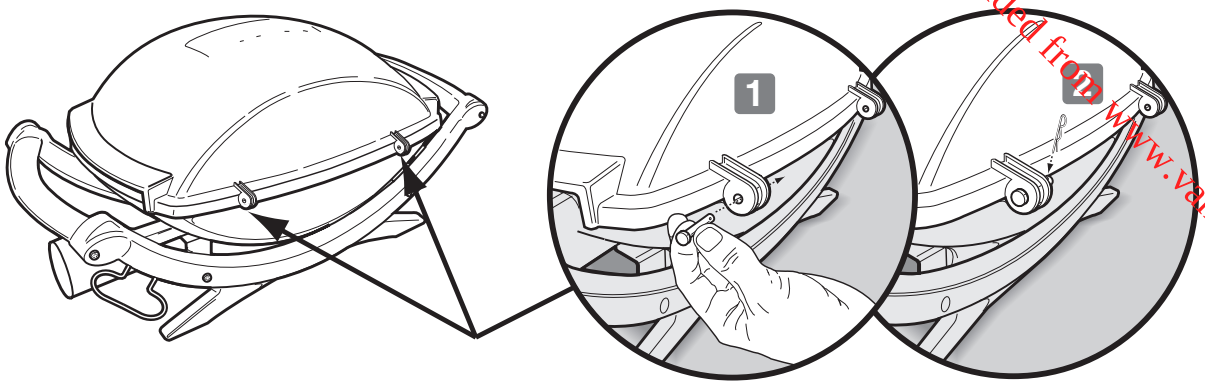
MONTAGGIO

A

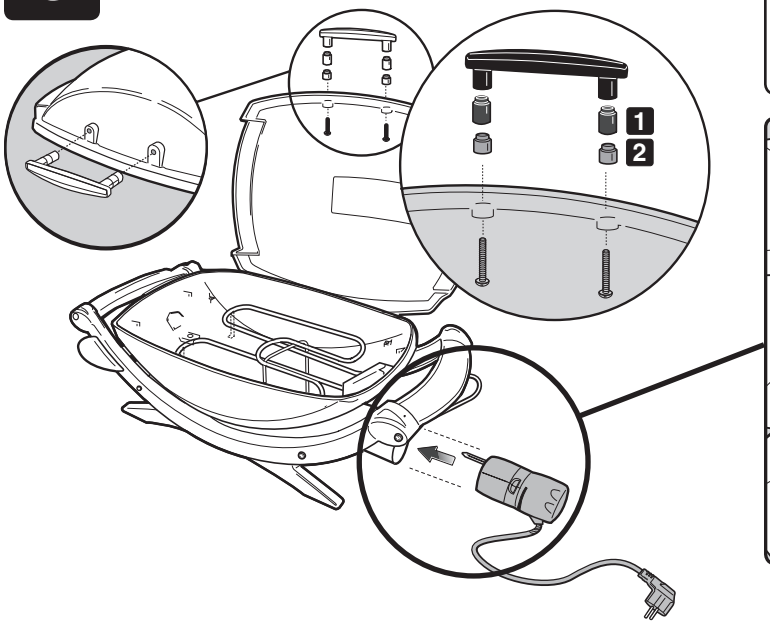


Downloaded from www.vandenborre.be

B

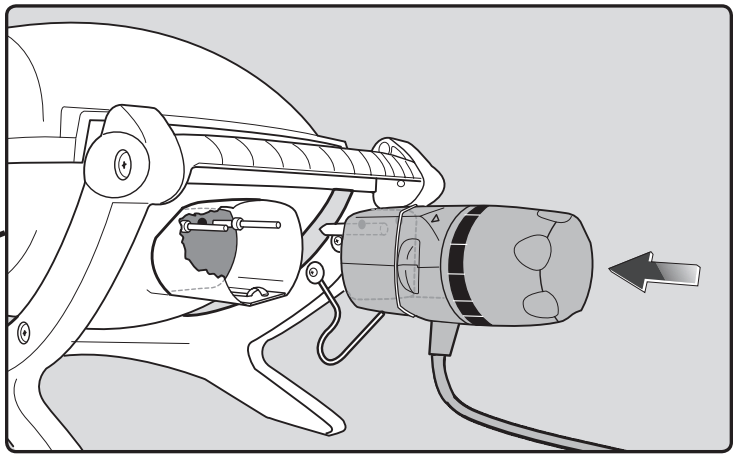


C

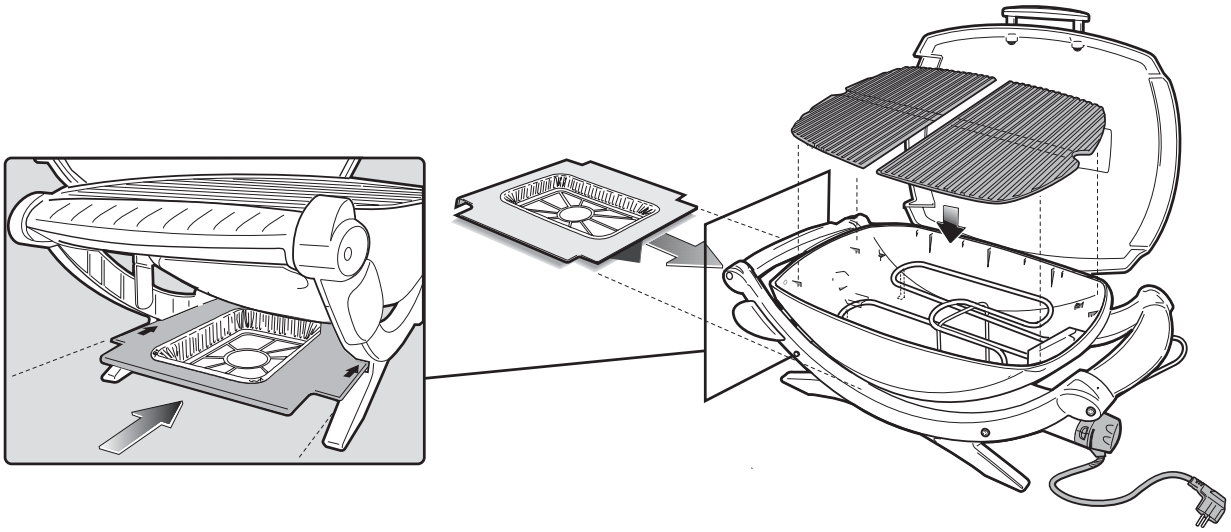


140

⚠ **ATTENZIONE: Il distanziatore in plastica nera (1) deve trovarsi tra la maniglia e il distanziatore in ceramica grigia (2).**



D



GARANZIA

Downloaded from www.vandenborre.be

Weber-Stephen Products LLC (Weber) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE del presente barbecue elettrico Weber® contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come indicato di seguito:

Pezzi fusi in alluminio,	**5 anni**
Serpentina,	**2 anni**
Termoregolatore,	**2 anni**
Parti in materiali termoindurenti/termoplastici,	**5 anni escluso scolorimento**
Supporto Weber Q®,	**2 anni**
Tutte le altre parti	**2 anni se assemblate e messe in funzione in conformità con le istruzioni stampate che le accompagnano.**

Se assemblate e utilizzate conformemente alle istruzioni stampate fornite con il barbecue.
Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. PER QUESTO MOTIVO È NECESSARIO CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO.
La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultate difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte a esame, mostrino, a giudizio di Weber, di essere difettose. Prima di procedere alla restituzione di qualsiasi parte, contattare il responsabile del Servizio Assistenza Clienti della vostra zona. Visitare www.weber.com®. Weber, qualora constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di sostituire tali parti a titolo gratuito. Qualora vi venisse richiesto di restituire parti difettose, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber restituirà le parti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati.

La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti a incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corrette, mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria, come descritto nel presente manuale d'uso. Non sono coperti dalla presente garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, né lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera.

Non esistono altre garanzie espresse oltre a quanto esposto nella presente ed eventuali altre garanzie implicite applicabili di commerciabilità e idoneità sono limitate nella durata al periodo di copertura della presente Garanzia espressamente scritta. Alcuni paesi non ammettono limitazioni sulla durata di una garanzia implicita, pertanto questa limitazione potrebbe non essere applicabile nel vostro caso specifico.
Weber non è responsabile per eventuali danni particolari, accidentali o indiretti. Alcuni paesi non ammettono l'esclusione o la limitazione dei danni accidentali o indiretti, pertanto questa limitazione potrebbe non essere applicabile nel vostro caso specifico.
Weber non autorizza qualsivoglia persona o società ad assumere per suo conto qualsiasi altra obbligazione o responsabilità in relazione alla vendita, installazione, uso, rimozione, restituzione o sostituzione delle sue apparecchiature; e tali istanze non saranno impegnative per Weber.
La presente Garanzia è applicabile esclusivamente ai prodotti venduti al dettaglio.

Collegatevi al sito www.weber.com®, selezionate il vostro paese e registrate il vostro barbecue oggi.

ISTRUZIONI GENERALI

Per eventuali domande o consigli sull'utilizzo in sicurezza del vostro barbecue, contattare il responsabile del Servizio Assistenza Clienti di zona. Consultare l'area contatti del nostro sito **www.weber.com®**.
Grazie al barbecue elettrico Weber® potrete grigliare, arrostire e cuocere al forno con risultati difficilmente ottenibili con gli strumenti di cottura disponibili in cucina. Il coperchio chiuso conferisce al cibo quel tipico sapore di cotto "all'aperto". L'elettricità è semplice da usare e consente un maggiore controllo della cottura rispetto alla carbonella.

- Le presenti istruzioni vi forniranno le nozioni minime di montaggio per il barbecue elettrico Weber®. Prima di utilizzare il barbecue elettrico Weber® leggere attentamente le istruzioni. Un montaggio male eseguito può essere pericoloso.
- Non deve essere utilizzato dai bambini.
- Il presente barbecue elettrico Weber® non ha una destinazione d'uso commerciale.
- Non lasciare incustodito il barbecue elettrico Weber® mentre è in funzione.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Qualsiasi modifica apportata al dispositivo è potenzialmente pericolosa.
- Prima dell'uso, eseguire un controllo visivo di cavo, presa e termoregolatore/serpentina alla ricerca di eventuali danni e segni di usura.
- Al primo utilizzo, riscaldandosi il barbecue potrebbe emanare un leggero odore di bruciato. Ciò è dovuto alla combustione dell'eccesso di sostanze lubrificanti presenti sulla serpentina. Tale evenienza non riduce la sicurezza del barbecue.
- Per evitare incendi e scosse elettriche, rivolgersi sempre a un elettricista qualificato nel caso sia necessario predisporre altri circuiti o prese elettriche.
- Prese elettriche con una messa a terra inadeguata possono produrre scosse elettriche.
- Si sconsiglia l'utilizzo di prolunghe. In caso di assoluta necessità, le prolunghe dovranno essere mantenute per quanto possibile corte. Non collegare assieme 2 o più prolunghe. Tenere i punti di collegamento sollevati dal suolo e asciutti. Accertarsi che il cavo non penda dal tavolo, dove ci si possa impigliare o possa essere tirato dai bambini. Utilizzare esclusivamente prolunghe per uso esterno.
- Coprire o riporre il barbecue in aree riparate dalle intemperie nei periodi di non utilizzo.
- Pulire completamente il braciere almeno una volta a stagione o più frequentemente in caso di uso intenso.
- Pulire la griglia e il braciere prima dell'uso.

IMMAGAZZINAMENTO E/O NON UTILIZZO

- Durante i periodi di non utilizzo del barbecue elettrico Weber®, accertarsi che il termoregolatore sia spento (posizione OFF) e SCOLLEGATO, infine riposto in ambiente chiuso.

FUNZIONAMENTO

⚠ AVVERTENZA: il barbecue elettrico Weber® non deve essere utilizzato sotto superfici combustibili.
⚠ AVVERTENZA: il barbecue elettrico Weber® non deve essere installato in veicoli a uso ricreativo, roulotte e/o imbarcazioni.
⚠ AVVERTENZA: nell'utilizzare il barbecue, assicurarsi che vi sia una distanza minima di 60 cm fra la parte posteriore e laterale dello stesso ed eventuali materiali combustibili.
⚠ AVVERTENZA: durante l'utilizzo, tutto il braciere raggiunge alte temperature. Non lasciare incustodito.
⚠ AVVERTENZA: tenere eventuali cavi elettrici lontano da tutte le superfici calde.
⚠ AVVERTENZA: tenere l'area di cottura libera da vapori e liquidi infiammabili come ad esempio petrolio, kerosene, alcol, ecc., o altri materiali combustibili.
⚠ AVVERTENZA: durante la cottura, il dispositivo deve poggiare su di una superficie piana e stabile, lontano da materiali combustibili.
⚠ AVVERTENZA: svolgere completamente il cavo prima dell'uso. Tenere il cavo lontano dal braciere.

PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE

Downloaded from www.vandenborre.be

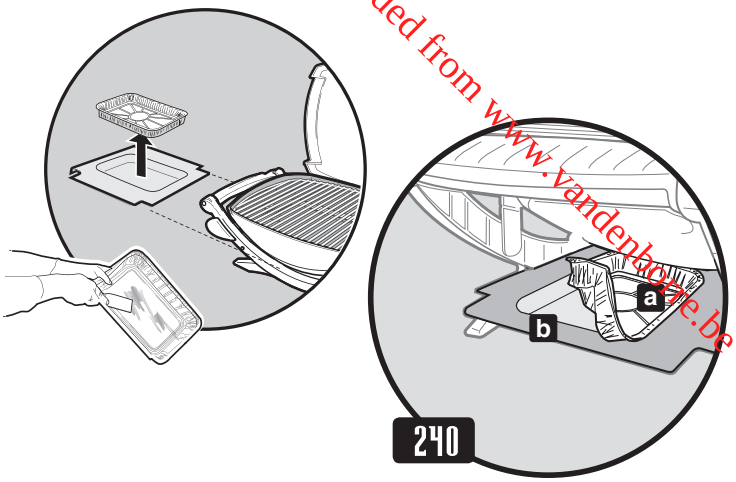
VASCHETTA PORTALECCARDA E LECCARDA MONOUSO

Il barbecue che avete acquistato è dotato di un sistema di raccolta del grasso. Verificare che non vi siano accumuli di grasso nella vaschetta portaleccarda e nella leccarda monouso ogni volta che si usa il barbecue.

Rimuovere il grasso in eccesso utilizzando una spatola in plastica; vedere l'illustrazione. Se necessario, lavare la vaschetta portaleccarda e la vaschetta raccogli-grasso con una soluzione di acqua e sapone, poi sciacquare con acqua pulita. Sostituire la leccarda monouso se necessario.

⚠ **AVVERTENZA: Prima di ogni utilizzo controllare che non vi siano accumuli di grasso nella vaschetta portaleccarda e nella leccarda monouso. Eliminare il grasso in eccesso per evitare che prenda fuoco. Una fiammata provocata dal grasso può provocare lesioni personali gravi o danni alle cose.**

⚠ **ATTENZIONE: Non rivestire il vassoio raccogli-grasso estraibile con pellicola d'alluminio.**



***(Q240) -** Assicurarsi che la leccarda monouso **(a)** sia posta in modo corretto sulla vaschetta portaleccarda **(b)**. Se messa storta, la vaschetta raccogli-grasso può interferire con la rimozione della vaschetta portaleccarda.*

ISTRUZIONI DI COTTURA PER IL BARBECUE ELETTRICO

COTTURA

Per preriscaldare il barbecue: accendere il barbecue elettrico Weber® seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso. Chiudere il coperchio e ruotare il termoregolatore della serpentina su High (Alta). Preriscaldare il barbecue per 15 minuti (Q140) o 20 minuti (Q240) a seconda della temperatura dell'aria e della presenza di vento. Prolungare il preriscaldamento per altri 5 minuti nei paesi in cui la tensione è 220 volt.

Nota: in presenza di vento o di particolari condizioni meteorologiche, potrebbe rendersi necessario regolare il termoregolatore per ottenere la corretta temperatura di cottura.

Succhi di cottura e grasso: i succhi di cottura e il grasso in eccesso verranno raccolti nella leccarda dentro al vassoio raccogligrasso estraibile (nella parte inferiore del barbecue). Sono disponibili vaschette raccogligrasso usa e getta Weber® adatte per la leccarda.

⚠ **AVVERTENZA: prima di ogni utilizzo controllare che non vi siano residui di grasso accumulati nella leccarda e sul fondo del barbecue. Rimuove il grasso in eccesso per evitare che prenda fuoco sul fondo del barbecue.**

⚠ **AVVERTENZA: non spostare il barbecue elettrico Weber® durante l'utilizzo o quando è caldo.**

ISTRUZIONI DI COTTURA PER IL BARBECUE ELETTRICO

Downloaded from www.vandenborre.be

Il presente dispositivo è collaudato per una tensione nominale di 220-240 Volt - 50/60Hz Potenza: 2200 W

⚠ **AVVERTENZA: svolgere completamente il cavo elettrico. Tenere il cavo lontano dal braciere.**

1) Inserire il termoregolatore nel barbecue.

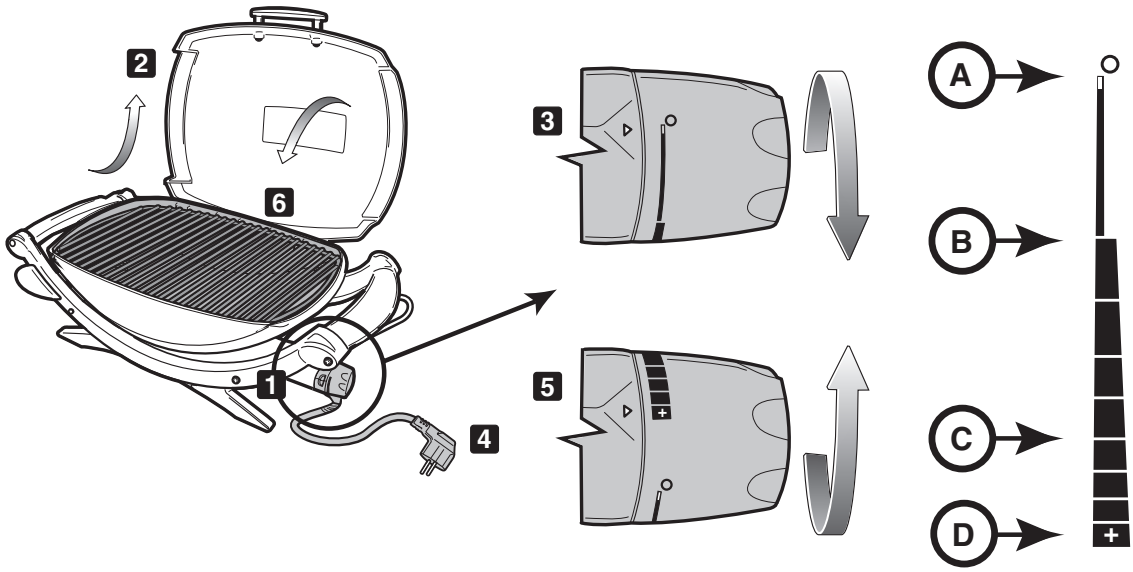
⚠ **Inserire sempre il termoregolatore a fondo nel barbecue prima di collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica.**

2) Aprire il coperchio.
3) Assicurarsi che il termoregolatore sia spento (posizione OFF) (ruotare il pomello in senso antiorario per assicurarsi che sia in posizione OFF).
4) Collegare il cavo elettrico a una presa di corrente protetta.

⚠ **L'apparecchio deve essere alimentato mediante un dispositivo di protezione differenziale (RCD) avente una corrente residua nominale non superiore a 30 mA.**

5) Preriscaldare il barbecue. Ruotare il pomello su HIGH (ALTA; in senso orario). La spia rossa indica che il barbecue è acceso e che la serpentina si sta scaldando.
6) Chiudere il coperchio. La spia rossa del termoregolatore si spegne automaticamente al raggiungimento della temperatura impostata per HIGH (ALTA). Possono essere necessari circa 15 minuti (Q140) ou 20 minutes (Q240).
Per cucinare a una temperatura inferiore, ruotare il pomello in senso antiorario fino all'impostazione desiderata. La spia rossa si riaccende fino al raggiungimento della minore temperatura desiderata (per ulteriori informazioni, consultare le tabelle di cottura riportate al termine del presente manuale d'uso).

⚠ **AVVERTENZA: anche se la spia rossa è spenta, la serpentina potrebbe essere ancora calda.**



A. - OFF (SPENTO)

B. - LOW (BASSA)

C. - MED. (MEDIA)

D. - HIGH (ALTA)

ISTRUZIONI DI COTTURA PER IL BARBECUE ELETTRICO

Downloaded from www.vandenborre.be

Preriscaldare la griglia **(15 o 20 minuti)** prima di utilizzarla per cucinare.

Per rosolare il cibo in modo uniforme ed evitare che si attacchi alla griglia di cottura, applicate un leggero strato di olio. Applicare l'olio sui cibi utilizzando sempre un pennello oppure spruzzandolo, evitando di applicarlo direttamente sulla griglia di cottura.

È consigliabile cucinare tenendo il coperchio abbassato. Perché? Perché riduce le possibilità di fiammate; inoltre il cibo si cucina più in fretta e in modo più uniforme.

Se si vogliono utilizzare marinate, salse o gelatine con un alto contenuto di zucchero o altri ingredienti che bruciano con facilità, applicarli sul cibo servendosi di un pennello, solo gli ultimi 10 o 15 minuti di cottura.

Non dimenticare di raschiare regolarmente la griglia di cottura e di pulire accuratamente la vaschetta raccogligrasso che si trova sotto al barbecue.

Le informazioni di seguito fornite sui tagli, gli spessori, i pesi e i tempi di cottura sono semplicemente indicative e non vincolanti. I tempi di cottura dipendono da fattori quali la presenza di vento, la temperatura esterna e il grado di cottura desiderato. Cuocere per il tempo riportato in tabella o secondo il grado di cottura desiderato, girando la pietanza una volta a metà del tempo di cottura previsto. I tempi di cottura per carne di manzo e agnello si riferiscono a una cottura "media", se non diversamente specificato. Lasciare riposare da 5 a 10 minuti le costolette e le bistecche più grosse prima di tagliarle. Durante questo tempo, infatti, la temperatura interna della carne salirà di 5-10 gradi.

Per altre ricette e consigli di cottura, visitate il sito www.weber.com®.

	Taglio	Spessore e/o Peso	Tempo di cottura indicativo
Manzo	Bistecca: filetto, fesa o entrecôte	spessore 2 cm spessore 2,5 cm spessore 2,5 – 3 cm	10 - 14 minuti, Calore Alto 14 - 16 minuti, Calore Alto 18 - 20 minuti, Calore Alto
	Spiedini	cubetti da 2,5 – 3 cm	12 - 14 minuti, Calore Alto
	Hamburger	spessore 2 cm	12 - 16 minuti, Calore Alto
Agnello	Costolette di agnello	spessore 3 cm	20 minuti, Colore Alto
	Cosciotto di agnello senza osso	1,4 - 1,6 kg	1 ora 30 minuti - 1 ora 40 minuti, Calore Medio
	Costato di agnello		35 - 40 minuti, Calore Medio
Maiale	Braciola: costolette, lonza, spalla	spessore 2 – 2,5 cm	20 - 30 minuti, Calore Medio
	Lonza, carne disossata	spessore 2 – 2,5 cm	16 - 18 minuti, Calore Medio
	Salsiccia		28 - 32 minuti, Calore Medio
Pollame	Petto di pollo, carne disossata, senza pelle	175 g	12 - 14 minuti, Calore Medio
	Spiedini	cubetti da 2,5 – 3 cm	14 - 16 minuti, Calore Alto
	Pollo, metà	spessore 550 - 675 g	1 ora - 1 ora 15 minuti, Calore Medio
	Pollo in pezzi, ali/petto con osso		40 minuti, Calore Medio
	Pollo in pezzi, coscia/anca con osso		40 - 50 minuti, Calore Medio
Pesce e frutti di mare	Pesce, filetto o in fette	spessore 1 – 2,5 cm spessore 2,5 – 3 cm	8 - 10 minuti, Calore Alto 10 - 12 minuti, Calore Alto
	Gamberi		2 - 5 minuti, Calore Alto
	Pesce intero	450 g 1 kg	15 - 20 minuti, Calore Medio 20 - 30 minuti, Calore Medio
Verdure	Asparagi		8 - 10 minuti, Calore Alto
	Pannocchia di mais, sbucciata		12 - 14 minuti, Calore Alto
	Pannocchia di mais, con la buccia		25 - 30 minuti, Calore Alto
	Funghi: Prataioli "Portobello"		12 - 15 minuti, Calore Alto
	Funghi: Prataioli comuni		10 - 12 minuti, Calore Alto
	Cipolla, fetta di circa 1/2 cm		10 - 12 minuti, Calore Alto
	Patate, fette di circa 1/2 cm		10 - 12 minuti, Calore Alto
	Melanzane, fette di circa 1,5 cm.		10 - 12 minuti, Calore Alto
	Peperoni (interi)		12 - 15 minuti, Calore Alto
	Peperoni (tagliati in quattro parti)		8 - 10 minuti, Calore Alto
	Zucchine, fette di circa 1,5 cm.		8 - 10 minuti, Calore Alto
	Zucchine (tagliate a metà)		12 - 14 minuti, Calore Alto

RIPARAZIONE GUASTI

PROBLEMA	CONTROLLO	SOLUZIONE
Il barbecue elettrico non si accende.	Il termoregolatore è correttamente inserito nel manicotto?	Rimuovere e rimontare il termoregolatore. **⚠ Inserire sempre il termoregolatore a fondo nel barbecue prima di collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica.**
	La spia rossa è accesa e il pomello è completamente ruotato su HIGH?	
	La presa di corrente presenta una perdita elettrica?	Controllare l'alimentazione elettrica.
Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il responsabile del Servizio Assistenza Clienti della vostra zona, consultando l'area contatti del nostro sito. Visitare www.weber.com®.		

MANUTENZIONE

Downloaded from www.vandenborre.be

PULIZIA

⚠ AVVERTENZA: prima di pulirlo, spegnere il barbecue elettrico Weber® e attendere che si raffreddi.

Griglia di cottura - Una pulizia generale della griglia può essere effettuata immediatamente dopo la cottura. Pulire la griglia quando è ancora calda utilizzando una spazzola con setole in acciaio.

Per pulire in profondità la griglia quando è fredda, utilizzare una spazzola con setole in acciaio per rimuovere i residui. Togliere la griglia di cottura raffreddata dal barbecue e lavare con acqua calda e sapone, poi sciacquare con acqua.

Per verificare la disponibilità delle griglie di ricambio, contattare il responsabile del Servizio Assistenza Clienti della vostra zona consultando l'area contatti del nostro sito. Visitare **www.weber.com®**.

Termoregolatore con cavo elettrico - Utilizzare uno straccio inumidito in una soluzione di sapone e acqua. Pulire e lasciare asciugare completamente prima dell'uso successivo.

⚠ Avvertenza: per evitare scosse elettriche, non immergere la presa, il cavo, la serpentina o il termoregolatore nell'acqua o in altri liquidi.

Superfici esterne - Utilizzare una soluzione di sapone e acqua calda per pulire, poi sciacquare con acqua.

⚠ ATTENZIONE: non utilizzare detersivi per forno, detergenti abrasivi (detersivi per cucina) o contenenti prodotti agli agrumi, né pagliette abrasive.

⚠ ATTENZIONE: non pulire il barbecue utilizzando pagliette metalliche abrasive. Potrebbe staccarsi materiale dalla paglietta e causare cortocircuiti alle parti elettriche.

Estrarre il vassoio raccogligrasso - Rimuovere il grasso in eccesso, lavare con acqua saponata calda e risciacquare.

⚠ Pulire regolarmente la vaschetta raccogligrasso.

Griglia di cottura - Pulire con una spazzola adatta con setole in ottone. Se necessario, rimuovere dal barbecue e lavare con acqua saponata calda, poi sciacquare con acqua.

Leccarda - Sono disponibili vassoi usa e getta in alluminio, in alternativa è possibile coprire la leccarda con carta d'alluminio. Per pulire la leccarda, lavare con acqua calda saponata e risciacquare.

⚠ Pulire regolarmente la leccarda.

Interno del coperchio - Quando il coperchio è caldo, passare l'interno con carta da cucina per evitare accumuli di grasso. Il grasso depositato assume la forma di scaglie, come scaglie di vernice.

Non utilizzare detersivi contenenti acido, acqua ragia o xilolo. Risciacquare bene dopo la pulizia.

PULIZIA INTERNA DEL BRACIERE

⚠ AVVERTENZA: prima di pulirlo, spegnere il barbecue elettrico Weber® e attendere che si raffreddi.

⚠ AVVERTENZA: evitare che si formino incrostazioni di grasso sulla griglia e all'interno del braciere. La pulizia regolare della griglia e del braciere tra un utilizzo e l'altro evita la formazione di incrostazioni. Una manutenzione non corretta può provocare un incendio per combustione del grasso, causando lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.

1) Scollegare il cavo di alimentazione del termoregolatore. Afferrare il termoregolatore dalla base **dietro** la manopola di controllo **(a.)** e tirare per rimuovere **(b.)**.

⚠ ATTENZIONE: Se si tira il termoregolatore dalla manopola si rischia che quest'ultima si stacchi.

2) Raschiare l'interno del braciere con un raschietto di plastica, rimuovendo gli accumuli di grasso.

⚠ ATTENZIONE: a norma di legge è necessario, a scopo di sicurezza, prevedere un filo (1) di supporto serpentina; tale filo non deve essere rimosso.

⚠ ATTENZIONE: non utilizzare detersivi per forno, detergenti abrasivi (detersivi per cucina) o contenenti prodotti agli agrumi, né pagliette abrasive. Non utilizzare detersivi contenenti acido, acqua ragia o xilolo.

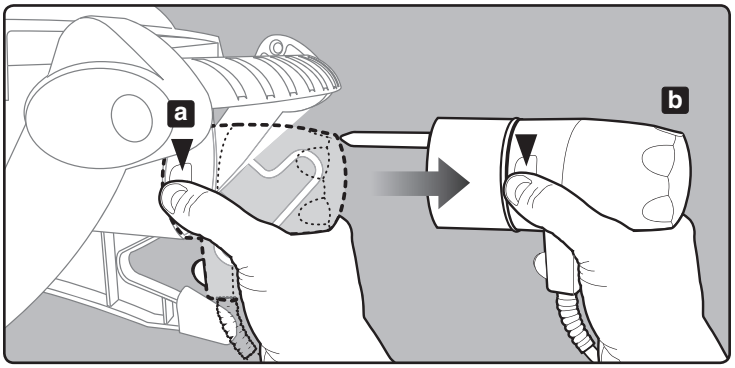
3) Prima di ogni utilizzo, reinserire il termoregolatore nel manicotto.

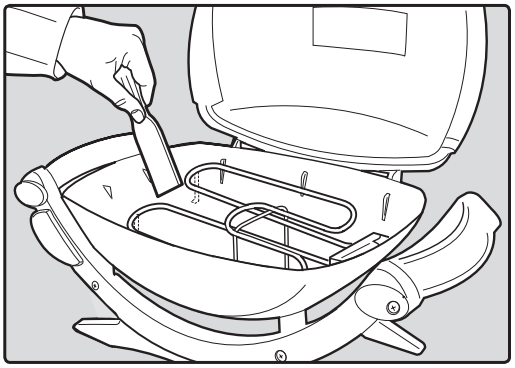
⚠ Inserire sempre il termoregolatore a fondo nel barbecue prima di collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica.

I succhi di cottura e il grasso in eccesso verranno raccolti nella leccarda dentro al vassoio raccogligrasso estraibile. Esistono vaschette raccogligrasso usa e getta in alluminio compatibili per la leccarda

⚠ AVVERTENZA: Prima di ogni utilizzo controllare che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio raccogligrasso. Rimuovere gli accumuli di grasso per evitare che prendano fuoco nel vassoio estraibile.

⚠ Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, spegnere il termoregolatore e lasciare il coperchio chiuso per il tempo necessario perché il fuoco si estingua.





Downloaded from www.Vandenborre.be

⚠ **ATTENZIONE: questo prodotto è stato sottoposto a controlli di sicurezza e il suo utilizzo è abilitato solo nel paese specificato. Consultare l'indicazione del Paese sull'esterno della confezione.**

Contattare il Servizio Assistenza Clienti Weber-Stephen Products LLC per informazioni sulle parti di ricambio originali Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **AVVERTENZA: non tentare di eseguire riparazioni di qualsiasi genere senza aver preventivamente consultato il Servizio Assistenza Clienti Weber-Stephen Products LLC. Il vostro intervento, in caso di mancata osservanza della presente avvertenza, potrebbe causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali o danni alle cose.**

Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito come i normali rifiuti domestici. Per informazioni sul corretto smaltimento di questo prodotti nei paesi europei, visitare www.weber.com e rivolgersi all'importatore segnalato per il vostro paese. Se non si dispone di accesso a Internet, rivolgetsi al rivenditore di zona per conoscere il nome, l'indirizzo e il numero di telefono dell'importatore.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2011 Progettato e realizzato da Weber-Stephen Products LLC,
società a responsabilità limitata del Delaware con sede in 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.
Stampato negli Stati Uniti

Downloaded from www.vandenborre.be

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE ÉLECTRIQUE

weber Q 140 240

Lisez attentivement le contenu du présent guide d'utilisation avant d'utiliser votre barbecue électrique.

AVERTISSEMENT !
RISQUE DE DECHARGE ELECTRIQUE

Cet appareil est conçu pour fonctionner sous 220-240 volts - 50/60 Hz.
Sortie : 2 200 W

⚠ Cet appareil doit être raccordé à une prise de courant dotée d'un contact de mise à la terre.

⚠ Cet appareil doit être alimenté uniquement avec le cordon d'alimentation fourni. Appareil à raccorder avec un dispositif à courant différentiel résiduel à haute sensibilité dont le courant de fonctionnement est de 30 mA

⚠ Vérifier régulièrement le cordon d'alimentation afin de détecter des dommages éventuels. En cas d'endommagement, ne pas utiliser l'appareil.

IP# IPX4

AVERTISSEMENTS

⚠ DANGER

Le non-respect des instructions relatives aux dangers, aux avertissements et aux précautions contenus dans le présent guide d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves voire mortelles, et/ou d'un incendie ou d'une explosion susceptible de provoquer des dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENTS

- ⚠ **AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de charbon ni d'autres combustibles dans ce barbecue. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec du charbon. Une telle utilisation risquerait d'être à l'origine d'un feu, lequel serait susceptible de générer une condition instable et d'endommager le barbecue.**
- ⚠ **Raccordez toujours le régulateur de température au barbecue avant de brancher le cordon d'alimentation sur la prise électrique.**
- ⚠ **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le barbecue.**
- ⚠ **Ne faites pas fonctionner cet appareil en cas d'endommagement de la fiche d'alimentation.**
- ⚠ **Utilisez le barbecue uniquement sur une surface plane et stable.**
- ⚠ **Ne modifiez pas ce produit ni son utilisation, de quelque manière de ce soit.**
- ⚠ **En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, celle-ci doit être conçue pour une utilisation en extérieur et adaptée à la puissance d'entrée de l'appareil.**
- ⚠ **Utilisez la rallonge électrique la plus courte possible. Ne raccordez pas plusieurs rallonges électriques.**
- ⚠ **N'immergez pas le barbecue dans l'eau pour le nettoyer.**
- ⚠ **N'immergez pas le régulateur de température avec le cordon d'alimentation lors de son nettoyage.**
- ⚠ **Retirez le régulateur de température du barbecue après l'avoir débranché.**
- ⚠ **En cas de non-utilisation pendant une période prolongée, retirez le régulateur de température du barbecue et stockez-le à l'intérieur.**
- ⚠ **Ne laissez pas le régulateur de température sur la position de marche pendant des périodes courtes de non-utilisation.**
- ⚠ **Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.**
- ⚠ **Gardez les enfants et les animaux à l'écart du barbecue pendant son utilisation.**
- ⚠ **Surveillez les enfants en bas âge afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le barbecue.**
- ⚠ **Ce barbecue n'est pas destiné à être utilisé par des enfants en bas âge ni des personnes infirmes, sauf dans l'éventualité où ils sont correctement surveillés par une personne responsable, de façon à assurer l'utilisation de l'appareil en toute sécurité.**
- ⚠ **Nettoyez régulièrement la barquette en aluminium.**
- ⚠ **Placez le cordon d'alimentation à l'écart des zones de passage.**
- ⚠ **N'utilisez pas le barbecue à proximité de matériaux combustibles, tels que du bois, de l'herbe sèche, des arbustes, etc.**

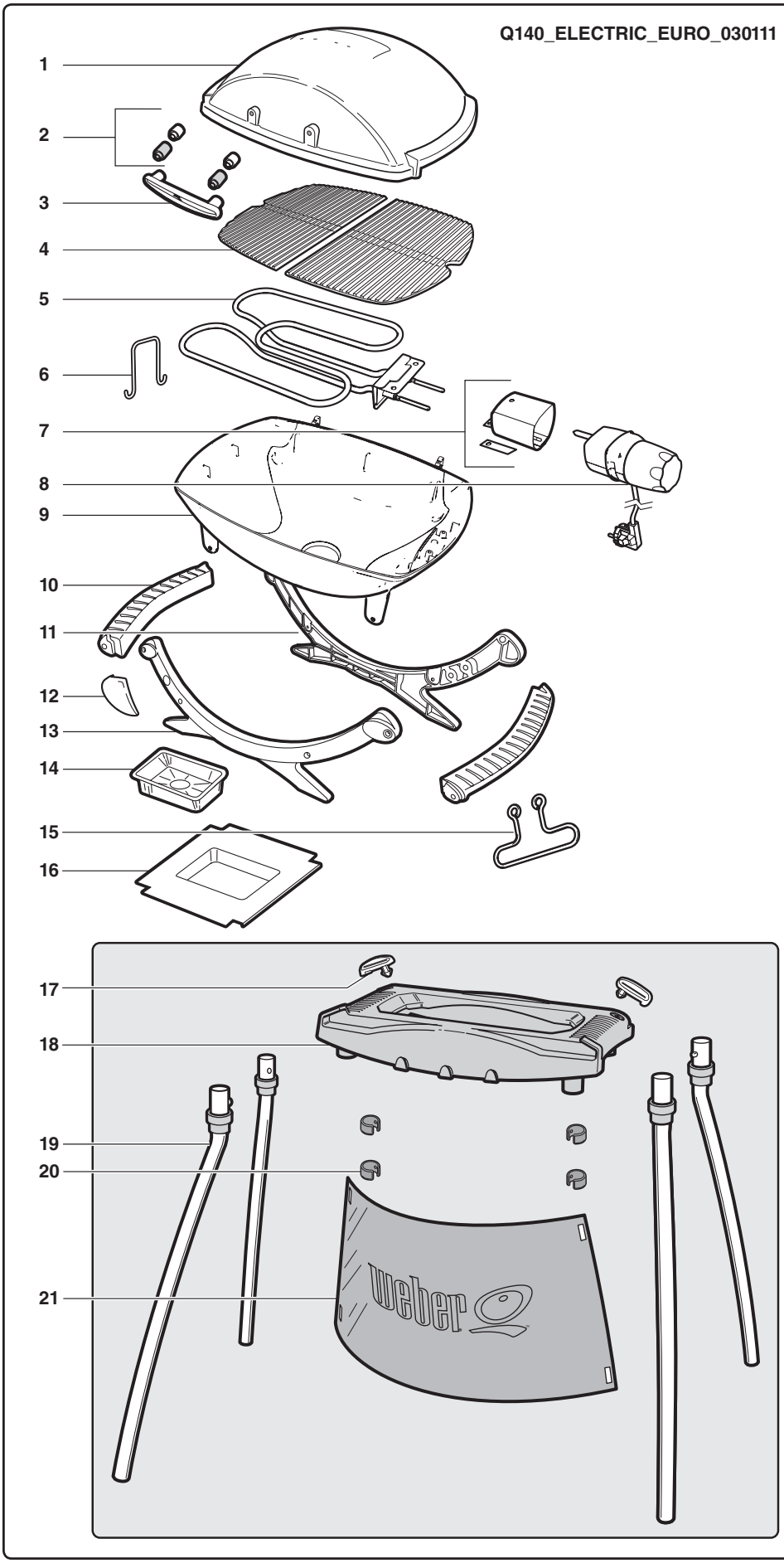
AVERTISSEMENTS

Downloaded from www.vandenborre.be

- ⚠ **Evitez tout contact entre le barbecue et des matériaux inflammables, tels que du papier, des murs, des rideaux, des serviettes, des produits chimiques, etc.**
- ⚠ **N'utilisez pas le barbecue en tant qu'appareil de chauffage.**
- ⚠ **N'utilisez pas le barbecue dans des zones de passage.**
- ⚠ **Ne déplacez pas le barbecue pendant son utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer ou de le ranger.**
- ⚠ **N'utilisez pas le barbecue par temps pluvieux.**
- ⚠ **Pour éviter l'éclaboussement ou l'immersion accidentelle du barbecue, ne l'utilisez pas à moins de 3 m d'un plan d'eau, tel qu'une piscine ou une mare.**
- ⚠ **Ne faites pas fonctionner le barbecue avec un régulateur de température dont le cordon ou la fiche électrique est endommagé(e). Contactez Weber pour obtenir un régulateur de température de rechange. Le régulateur de température est conçu spécifiquement pour ce barbecue.**
- ⚠ **Le régulateur de température risque de se libérer s'il est tiré via le bouton de régulation. Déposez le régulateur de température en le saisissant de côté (reportez-vous à la section "ENTRETIEN").**
- ⚠ **Maintenez la fiche et le cordon électriques secs pendant l'utilisation du barbecue.**
- ⚠ **Evitez tout contact entre le cordon d'alimentation et le barbecue lorsque ce dernier est chaud.**
- ⚠ **Stockez toujours le régulateur de température à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé.**
- ⚠ **Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur uniquement. Ne l'utilisez pas à l'intérieur ni à des fins commerciales.**
- ⚠ **En cas d'embrasement brusque, n'éteignez pas les flammes à l'eau. Eteignez le barbecue. Débranchez le cordon d'alimentation et attendez le refroidissement du barbecue.**
- ⚠ **Assurez-vous qu'aucun autre appareil électrique n'est branché sur le même circuit que le barbecue pendant l'utilisation de ce dernier.**
- ⚠ **Pour éviter les décharges électriques, n'immergez pas la fiche d'alimentation, le cordon d'alimentation ni le régulateur de l'élément chauffant dans un liquide quelconque (eau ou autre).**
- ⚠ **Débranchez le barbecue en cas de non-utilisation.**
- ⚠ **Utilisez ce barbecue conformément aux instructions figurant dans le présent guide d'utilisation. Toute autre utilisation non recommandée dans le présent guide d'utilisation est susceptible de provoquer un incendie, une décharge électrique voire des blessures.**
- ⚠ **Assurez-vous toujours que la tension électrique au niveau de la prise de courant utilisée est adaptée à la puissance d'entrée prévue. La prise de courant doit également être adaptée à une utilisation avec des équipements à puissance absorbée de 2 200 W.**
- ⚠ **Cet appareil est conforme aux normes techniques et sécuritaires des équipements électriques.**
- ⚠ **Le bac de récupération des graisses doit être installé en permanence pendant l'utilisation du barbecue.**
- ⚠ **Ne montez pas ce type de barbecue dans un ensemble intégré ou à coulisse. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion causant des dommages matériels et des blessures corporelles graves voire mortelles.**

VUE ECLATEE - Q140

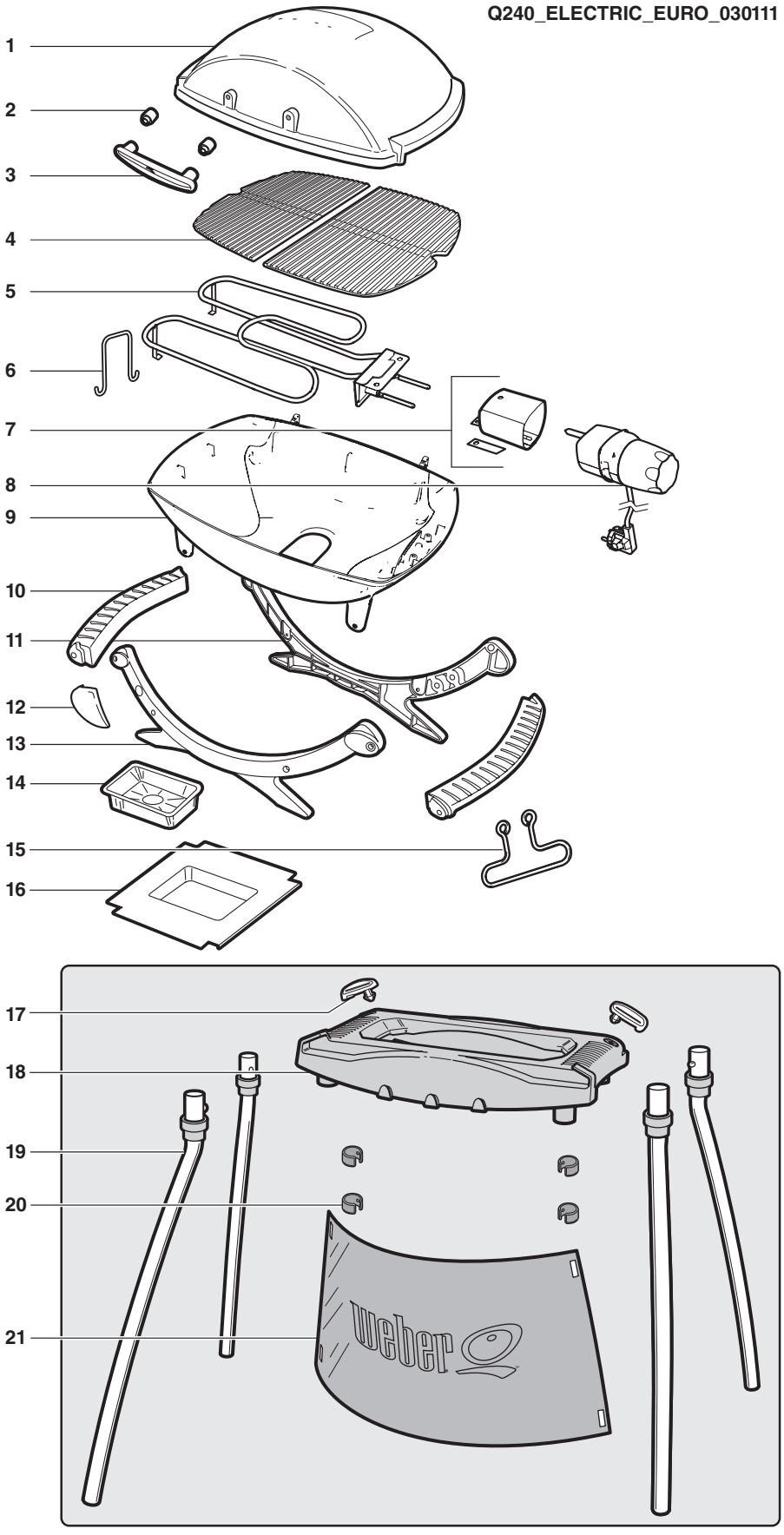
Downloaded from www.vandenborre.be



1. Couvercle
2. Entretoise en céramique / Entretoise en plastique
3. Poignée
4. Grille de cuisson
5. Résistance
6. Support résistance
7. Manchon de support de régulateur
8. Régulateur
9. Cuve
10. Poignée
11. Châssis arrière
12. Logo du châssis
13. Châssis avant
14. Barquette jetable en aluminium
15. Crochet filiforme
16. Bac de récupération
17. Clips de retenue du Q® Stand
18. Support du Q Stand
19. Pieds du Q Stand
20. Clips de jupe du Q Stand
21. Jupe du Q Stand

VUE ECLATEE - Q240

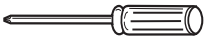
Downloaded from www.vandenborre.be



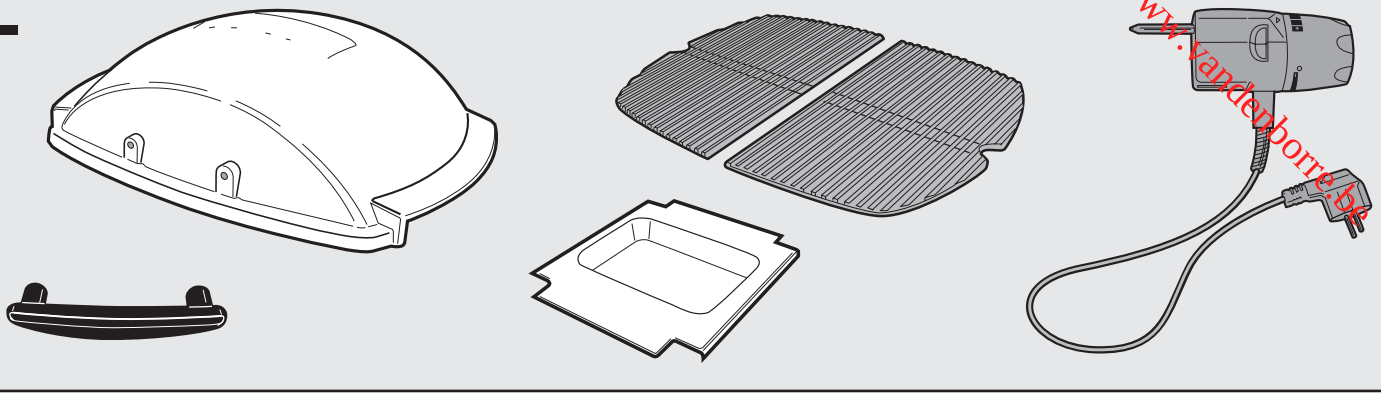
1. Couvercle
2. Entretoise en céramique
3. Poignée
4. Grille de cuisson
5. Résistance
6. Support résistance
7. Manchon de support de régulateur
8. Régulateur
9. Cuve
10. Poignée
11. Châssis arrière
12. Logo du châssis
13. Châssis avant
14. Barquette jetable en aluminium
15. Crochet filiforme
16. Bac de récupération
17. Clips de retenue du Q® Stand
18. Support du Q Stand
19. Pieds du Q Stand
20. Clips de jupe du Q Stand
21. Jupe du Q Stand

Downloaded from www.vandeborre.be

LISTE DES PIECES



1-

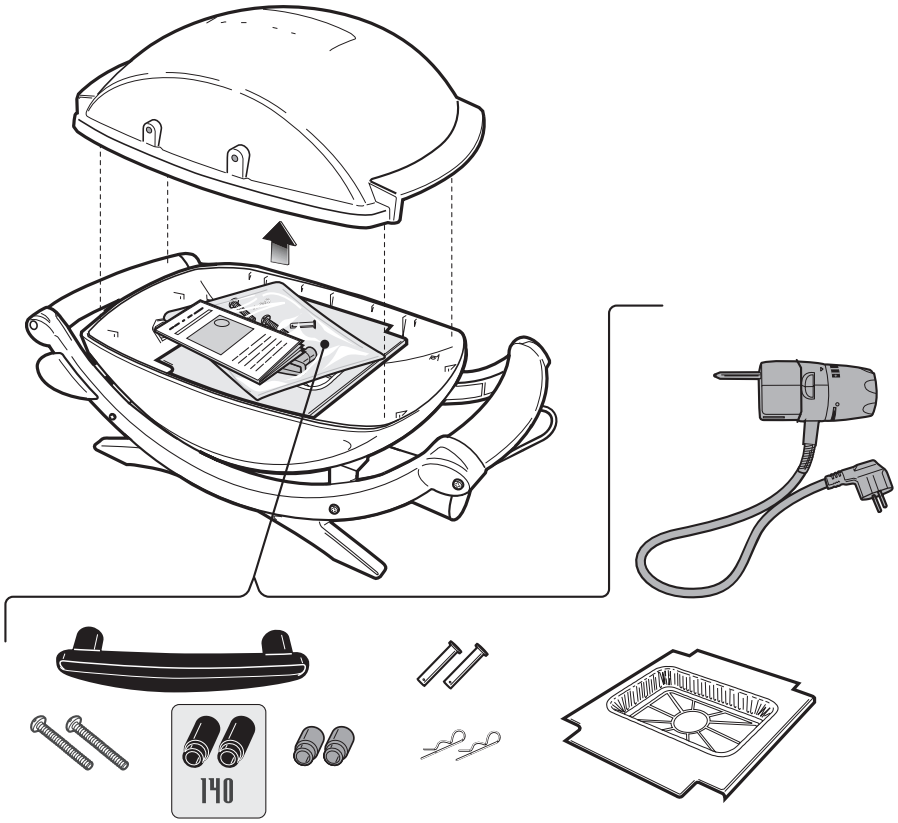


2-

140

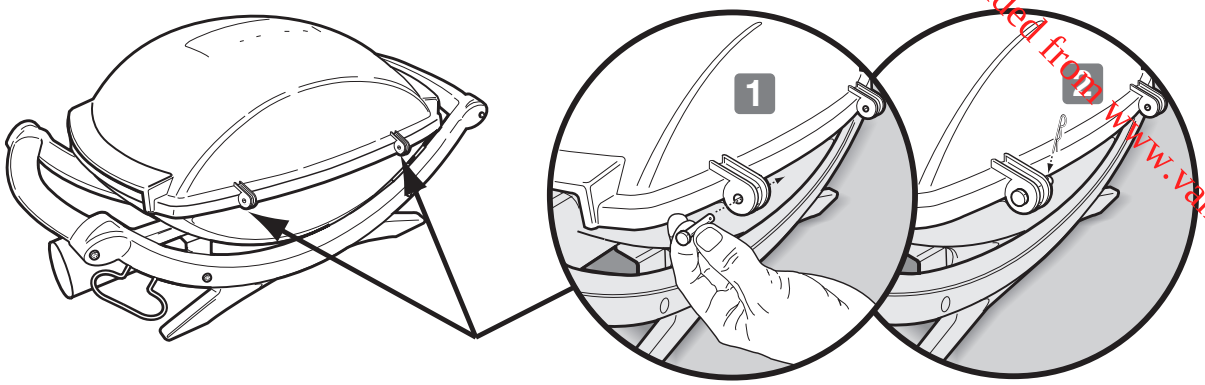
MONTAGE

A

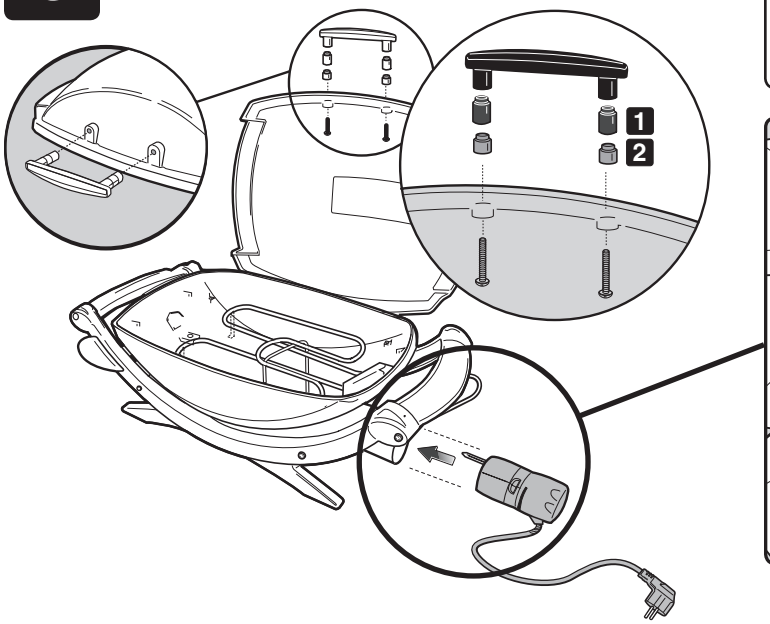


Downloaded from www.vandenborre.be

B

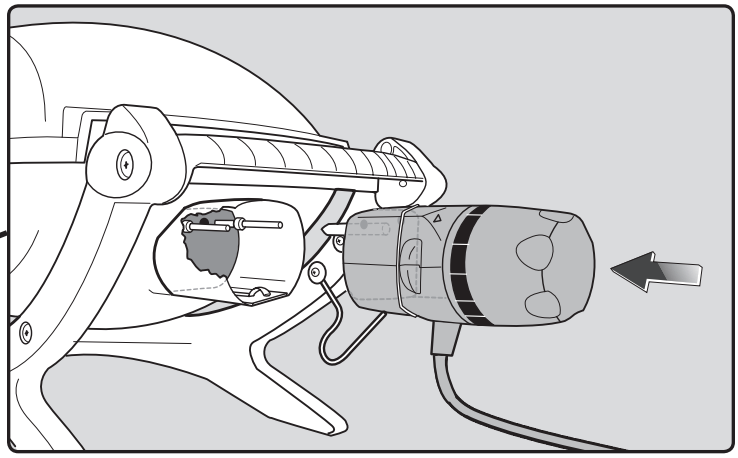


C

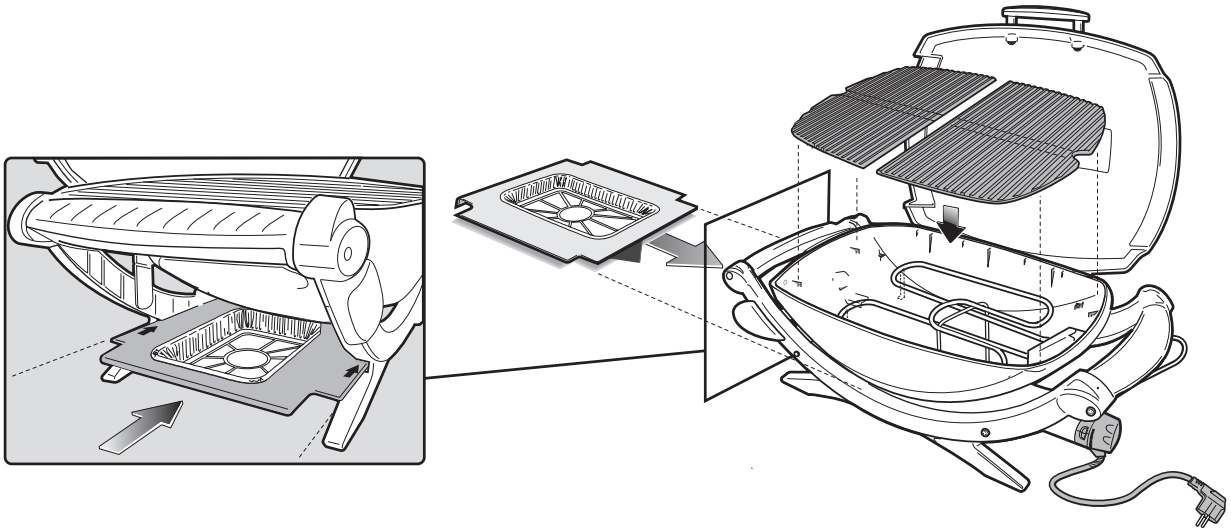


140

⚠ **ATTENTION : L'entretoise en plastique noir (1) doit être installée entre la poignée et l'entretoise en céramique grise (2).**



D



GARANTIE

Downloaded from www.vandenborre.be

Par la présente, Weber-Stephen Products LLC (Weber) garantit à l'ACHETEUR D'ORIGINE de ce barbecue électrique Weber® un produit exempt de défauts matériels et de fabrication pendant la période spécifiée ci-après, à compter de la date d'achat:

Pièces en alliage d'aluminium,	**5 ans**
Résistance,	**2 ans**
Régulateur de température,	**2 ans**
Pièces thermoplastiques/thermodurcies,	**5 ans à l'exception des pertes d'éclat**
Q® Stand,	**2 ans**
Toutes les autres pièces,	**2 ans**
	lorsqu'elles sont assemblées et utilisées conformément aux consignes imprimées qui les accompagnent.

Dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent.
Weber risque d'avoir besoin d'un justificatif de la date d'achat. CONSERVEZ PAR CONSEQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE.
La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber de leur caractère défectueux. Avant de nous retourner une pièce quelle qu'elle soit, contactez votre revendeur. (Pour connaître les coordonnées de notre revendeur le plus proche, consultez notre site Web). Rendez-vous sur la page Web www.weber.com®. Si Weber confirme le caractère défectueux de la pièce et accepte la réclamation, cette pièce est remplacée gratuitement. Les pièces défectueuses doivent nous être renvoyées en port prépayé. Weber renvoie la pièce à l'acheteur en port prépayé.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance ou entretien incorrect(e), ou un non-respect des instructions d'entretien normal et routinier, comme spécifié dans le présent guide d'utilisation La présente Garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphère) à des produits chimiques.

La seule garantie expresse applicable est celle spécifiée dans la présente, et toute garantie implicite applicable relative à la qualité marchande et à l'adéquation à une utilisation particulière est limitée en durée à la période de couverture de la présente garantie limitée expresse. Certains pays n'autorisant pas les limitations de garantie, il est possible que la présente limitation ne s'applique pas à votre cas. Weber décline toute responsabilité relative à des dommages particuliers, immatériels ou indirects. Certains pays n'acceptant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, il est possible que cette limitation ou exclusion de garantie ne s'applique pas à votre cas.
Weber n'autorise aucune personne ni entreprise à assumer toute autre obligation ou responsabilité en son nom, en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de ses équipements, et de telles représentations ne sont en aucun cas contractuelles pour Weber.
La présente garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail.

Rendez-vous sur le site www.weber.com®, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.

INSTRUCTIONS GENERALES

En cas de question ou pour obtenir des renseignements relatifs au barbecue ou à son utilisation en toute sécurité, contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées du revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web **www.weber.com®**.
Le barbecue électrique Weber® vous permet de griller, de rôtir et de cuire avec des résultats difficiles à reproduire avec des appareils de cuisson en intérieur. Grâce au couvercle, vous donnerez à vos aliments ce goût "de plein air." L'électricité est simple d'utilisation et vous offre un meilleur contrôle de cuisson que le charbon.

- Les présentes instructions décrivent les conditions minimales requises pour le montage de votre barbecue électrique Weber®. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre barbecue électrique Weber®. Un montage incorrect peut s'avérer source de danger.
- Ne laissez pas d'enfants utiliser cet appareil.
- Ce barbecue électrique Weber® n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
- Ne laissez pas votre barbecue électrique Weber® sans surveillance pendant son utilisation.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.
- Une modification quelconque de l'appareil peut s'avérer dangereuse.
- Effectuez une inspection visuelle du cordon, de la fiche et du régulateur de l'élément chauffant afin de détecter tout dommage et usure éventuels avant l'utilisation du barbecue.
- Lorsque le barbecue est chauffé pour la première fois, une légère odeur de brûlé risque d'être émise. Cette odeur provient du brûlage par le barbecue de l'excès de lubrifiant se trouvant sur l'élément de chauffage. La sécurité de votre barbecue n'en est pas affectée.
- Pour éviter un incendie ou une décharge électrique, confiez toujours les opérations de mise en place de nouveaux circuits ou de nouvelles prises de courant à un électricien certifié.
- Des prises de courant incorrectement mises à la terre peuvent être à l'origine de décharges électriques.
- L'utilisation d'une rallonge électrique est déconseillée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avère nécessaire, utilisez la rallonge la plus courte possible. Ne raccordez pas plusieurs rallonges électriques. Maintenez les raccordements à l'écart du sol et au sec. Ne laissez pas le cordon électrique pendre au coin d'une table. Le cas échéant, il pourrait faire trébucher quelqu'un ou être tiré par des enfants. Utilisez uniquement une rallonge destinée à une utilisation à l'extérieur.
- Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, couvrez-le ou stockez-le à un emplacement à l'abri des intempéries.
- Nettoyez la cuve de cuisson du barbecue plusieurs fois par saison, voire plus fréquemment en cas d'utilisation intensive.
- Nettoyez la grille et la cuve de cuisson après utilisation.

STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION

- Lorsque le barbecue électrique Weber® n'est pas utilisé, le régulateur de température avec cordon d'alimentation doit être placé sur la position d'arrêt, et doit être DEBRANCHE et stocké à l'intérieur.

UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT : Votre barbecue électrique Weber® ne doit pas être utilisé sous une surface combustible quelconque.
⚠ AVERTISSEMENT : Votre barbecue électrique Weber® n'est pas destiné à une installation dans ou sur des camping-cars, caravanes et/ou bateaux.
⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas le barbecue à moins de 60 cm (tout côté du barbecue) de matériaux combustibles.
⚠ AVERTISSEMENT : L'intégralité de la cuve de cuisson devient chaude pendant l'utilisation du barbecue. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.
⚠ AVERTISSEMENT : Maintenez les câbles électriques à l'écart de toute surface chauffée.
⚠ AVERTISSEMENT : Eloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, kérosène, alcool, etc.) ainsi que tout autre produit combustible.
⚠ AVERTISSEMENT : Pendant la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface plane et stable, dans une zone exempte de matériaux combustibles.
⚠ AVERTISSEMENT : Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant son utilisation. Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la cuve de cuisson.

AVANT D'UTILISER LE BARBECUE

Downloaded from www.vandenborre.be

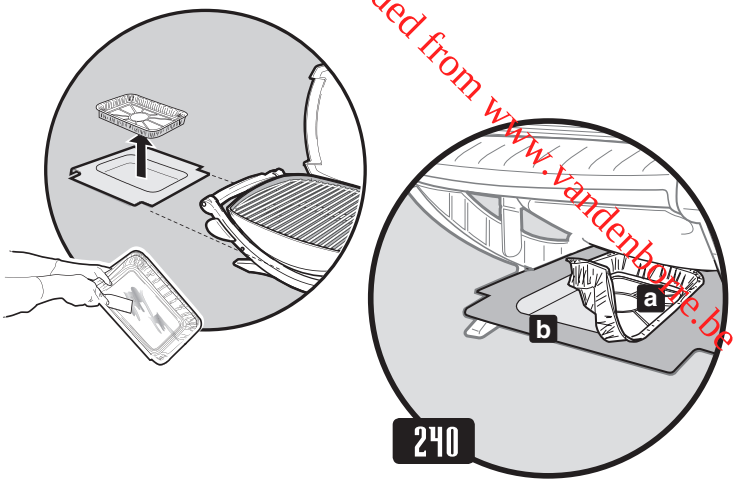
BAC DE RECUPERATION ET BARQUETTE EN ALUMINIUM JETABLE

Votre barbecue est équipé d'un système de recueil des graisses. Lors de chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans le bac de récupération ainsi que dans la barquette en aluminium jetable.

Éliminez l'excès de graisse à l'aide d'une spatule en plastique comme indiqué dans l'illustration. Au besoin, lavez le bac de récupération et la barquette en aluminium à l'aide d'une solution savonneuse, puis rincez à l'eau claire. Remplacez la barquette en aluminium jetable, si vous le jugez nécessaire.

⚠ **AVERTISSEMENT : Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du bac de récupération et de la barquette en aluminium jetable. Éliminez l'excès de graisse afin d'éviter qu'elle ne prenne feu. Un feu de friture peut entraîner des blessures graves ou provoquer des dommages matériels.**

⚠ **ATTENTION : ne recouvrez pas le bac à graisse coulissant de papier aluminium.**



***(Q240) -** Veillez à ce que la barquette en aluminium jetable **(a)** soit posée plate dans le bac de récupération **(b)**. Une barquette en aluminium pliée risque d'empêcher l'extraction du bac de récupération.*

CUISINER AVEC VOTRE BARBECUE ELECTRIQUE

CUISSON

Préchauffage du barbecue : Allumez votre barbecue électrique Weber® conformément aux instructions de cuisson figurant dans le présent guide d'utilisation. Abaissez le couvercle et positionnez le régulateur de l'élément chauffant sur le réglage fort. Préchauffez le barbecue pendant 15 minutes (Q140) ou 20 minutes (Q240) en fonction des conditions ambiantes, telles que la température de l'air et le vent. Augmentez le temps de préchauffage de 5 minutes dans les pays où la tension secteur est de 220 Volts.

Remarque : Un réglage du régulateur de température peut s'avérer nécessaire en fonction du vent et des conditions climatiques, de façon à obtenir la température de cuisson appropriée.

Jus et graisse : Les excès de jus et de graisse sont recueillis dans le bac de récupération du plateau inférieur coulissant (situé sous le barbecue). Des barquettes en aluminium jetables Weber® adaptées au bac de récupération sont disponibles.

⚠ **AVERTISSEMENT : Avant toute utilisation, vérifiez s'il existe une accumulation de graisse au niveau du bac de récupération et de la partie inférieure du barbecue. Retirez tout excès de graisse afin d'éviter un embrasement de la partie inférieure du barbecue.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Ne déplacez pas votre barbecue électrique Weber® pendant son utilisation ni avant qu'il ait refroidi.**

CUISINER AVEC VOTRE BARBECUE ELECTRIQUE

Downloaded from www.vanbiesbrouck.be

Cet appareil est destiné à un fonctionnement sous 220V-240V - 50/60 Hz. Sortie: 2 200 W

⚠ **AVERTISSEMENT: Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la cuve de cuisson.**

1) Branchez le régulateur de température sur le barbecue.

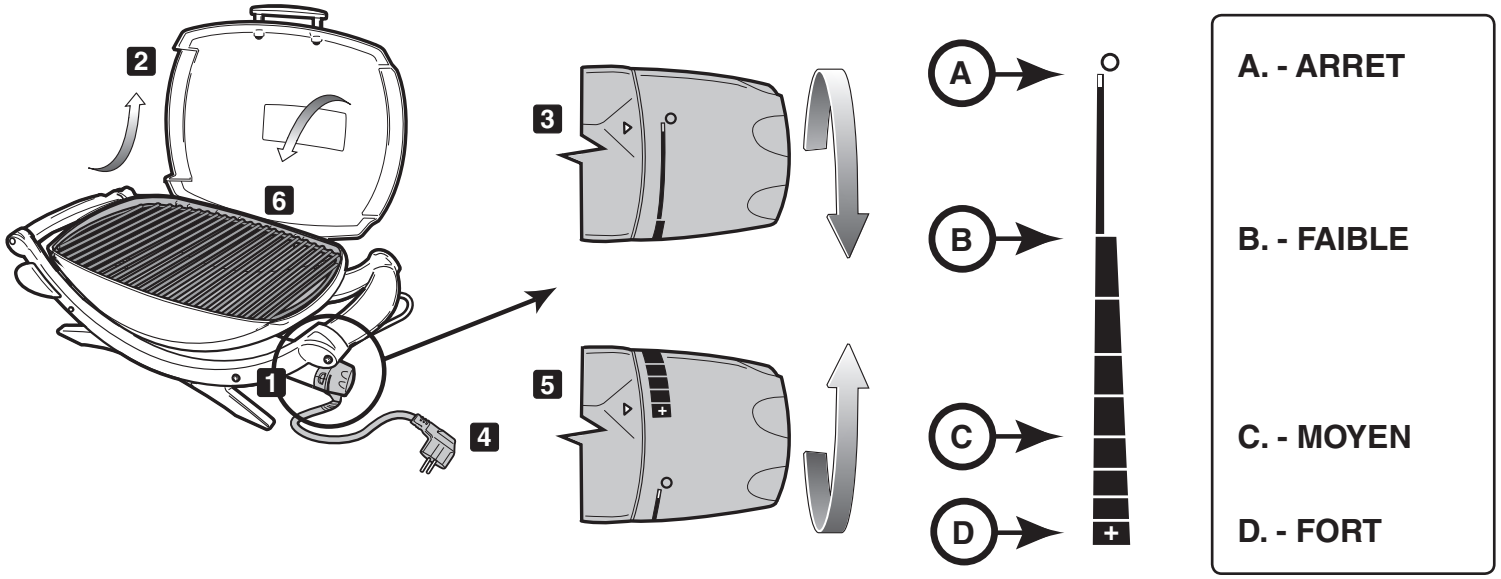
⚠ **Raccordez toujours correctement le régulateur de température au barbecue avant de brancher le cordon d'alimentation sur la prise électrique.**

2) Ouvrez le couvercle.
3) Assurez-vous que le régulateur de température est placé sur la position d'arrêt. (Tournez le régulateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin d'être sûr qu'il est placé sur la position d'arrêt.)
4) Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique protégée.

⚠ **Cet appareil doit être alimenté via un dispositif différentiel résiduel (DDR) à courant de fonctionnement résiduel nominal inférieur à 30 mA.**

5) Préchauffez le barbecue. Positionnez le régulateur de température sur le réglage fort (tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre). Le témoin lumineux rouge indique la mise sous tension de l'appareil et la montée en température de l'élément chauffant.
6) Abaissez le couvercle. Le témoin lumineux rouge situé sur le régulateur de température s'éteint une fois la température associée au réglage fort atteinte. Ce processus peut durer 15 minutes environ (Q140) ou 20 minutes (Q240). Pour cuire à température inférieure, tournez le régulateur de température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage voulu. Le témoin lumineux rouge s'allume à nouveau jusqu'à ce que la température inférieure voulue soit atteinte. (Pour en savoir plus, reportez-vous aux tableaux de cuisson à la fin du présent guide d'utilisation.)

⚠ **AVERTISSEMENT: L'élément chauffant peut toujours être chaud lorsque le témoin lumineux rouge est éteint.**



CUISINER AVEC VOTRE BARBECUE ELECTRIQUE

Downloaded from www.vandenborre.be

Préchauffez le barbecue **(15 ou 20 minutes)** avant toute cuisson.

Une légère application d'huile vous permettra de faire dorer les aliments de façon régulière et les empêchera de coller à la grille de cuisson. Appliquez (à l'aide d'une brosse ou d'un vaporisateur) toujours l'huile sur les aliments, pas directement sur la grille de cuisson.

Nous vous suggérons d'effectuer vos grillades avec le couvercle du barbecue abaissé. Pourquoi ? La fermeture du couvercle réduit les risques d'embrasement brusque et permet une cuisson plus rapide et plus régulière des aliments.

En cas d'utilisation d'une marinade, d'une sauce ou d'un glaçage à haute teneur en sucre ou autre ingrédient brûlant facilement, appliquez-la/le (à l'aide d'une brosse) sur les aliments au cours des 10 à 15 dernières minutes de cuisson.

N'oubliez pas de brosser régulièrement votre grille de cuisson et de nettoyer la barquette en aluminium sous le barbecue.

Les découpes, épaisseurs, poids et temps de cuisson ci-après sont uniquement donnés à titre indicatif et ne constituent pas des règles fixes à suivre à la lettre. Les temps de cuisson sont affectés par des facteurs tels que le vent, la température extérieure et le degré de cuisson voulu. Cuisez vos aliments selon les indications du tableau ou en fonction du degré de cuisson voulu, en les retournant à mi-cuisson. Les temps de cuisson spécifiés pour la viande de bœuf et d'agneau permettent l'obtention d'une cuisson "à point", sauf en cas d'indication contraire. Laissez les côtes épaisses et les steaks reposer pendant 5 à 10 mn avant de les découper. La température interne de la viande augmente de 5 à 10 degrés pendant ce laps de temps.

Pour obtenir des astuces de cuisson supplémentaires ainsi que des recettes, rendez-vous sur le site www.weber.com®.

	Découpe	Epaisseur et/ou poids	Temps de cuisson approximatif
Bœuf	Steak : filet, rumstek ou entrecôte	2 cm d'épaisseur 2,5 cm d'épaisseur 2,5-3 cm d'épaisseur	10 à 14 minutes, Réglage fort 14 à 16 minutes, Réglage fort 18 à 20 minutes, Réglage fort
	Brochette	Dés de 2,5-3 cm	12 à 14 minutes, Réglage fort
	Hamburger ou rissole	2 cm d'épaisseur	12 à 16 minutes, Réglage fort
Agneau	Côtelettes d'agneau	3 cm d'épaisseur	20 minutes, Réglage fort
	Gigot d'agneau désossé	1,4-1,6 kg	1 h 30 à 1 h 40, Réglage moyen
	Carré d'agneau		35 à 40 minutes, Réglage moyen
Porc	Côte : côte, côte première ou épaule	2-2,5 cm d'épaisseur	20 à 30 minutes, Réglage moyen
	Longe, désossée	2-2,5 cm d'épaisseur	16 à 18 minutes, Réglage moyen
	Saucisse		28 à 32 minutes, Réglage moyen
Volaille	Escalope de poulet, désossée et dépecée	175 g	12 à 14 minutes, Réglage moyen
	Brochette	Dés de 2,5-3 cm	14 à 16 minutes, Réglage fort
	Demi poulet	550-675 g	1 heure à 1 heure 1/4, Réglage moyen
	Morceaux de poulet, aile/blanc avec os		40 minutes, Réglage moyen
	Morceaux de poulet, aile/blanc avec os		40 à 50 minutes, Réglage moyen
Poisson et fruits de mer	Poisson, filet ou darne	1-2,5 cm d'épaisseur 2,5-3 cm d'épaisseur	8 à 10 minutes, Réglage fort 10 à 12 minutes, Réglage fort
	Crevettes		2 à 5 minutes, Réglage fort
	Poisson entier	450 g 1 kg	15 à 20 minutes, Réglage moyen 20 à 30 minutes, Réglage moyen
Légumes	Asperge		8 à 10 minutes, Réglage fort
	Epis de maïs décortiqué		12 à 14 minutes, Réglage fort
	Epis de maïs dans son enveloppe		25 à 30 minutes, Réglage fort
	Champignon Portabello		12 à 15 minutes, Réglage fort
	Champignon de Paris		10 à 12 minutes, Réglage fort
	Oignon, tranche de 0,64 cm		10 à 12 minutes, Réglage fort
	Pomme de terre, tranche de 0,64 cm		10 à 12 minutes, Réglage fort
	Aubergine, tranche de 1,27 cm		10 à 12 minutes, Réglage fort
	Poivron (entier)		12 à 15 minutes, Réglage fort
	Poivron (en quartiers)		8 à 10 minutes, Réglage fort
	Courgette, tranche de 1,27 cm		8 à 10 minutes, Réglage fort
	Courgette (coupée en deux)		12 à 14 minutes, Réglage fort

DEPANNAGE

PROBLÈME	VÉRIFICATION	SOLUTION
Le barbecue électrique ne se met pas en marche.	Le régulateur de température est-il correctement inséré dans son logement ?	Enlevez puis réinstallez le régulateur de température. **⚠ Raccordez toujours correctement le régulateur de température au barbecue avant de brancher le cordon d'alimentation sur la prise électrique.**
	Le témoin lumineux rouge est-il allumé et le régulateur de température est-il complètement tourné jusqu'au réglage FORT ?	
	Y a-t-il du courant au niveau de la prise électrique ?	Vérifiez l'alimentation électrique.
Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre votre problème, contactez un revendeur Weber. (Pour connaître les coordonnées de notre revendeur le plus proche, consultez notre site Web.) Rendez-vous sur la page Web www.weber.com®.		

ENTRETIEN

Downloaded from www.vandenborre.be

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT : Eteignez votre barbecue électrique Weber® et attendez son refroidissement avant de le nettoyer.

Grille de cuisson - vous pouvez nettoyer la grille de cuisson immédiatement après la cuisson. La grille encore chaude, grattez-la à l'aide d'une brosse de main courante en acier.

Afin de nettoyer à fond la grille lorsque celle-ci est froide, utilisez une brosse de main courante en acier pour éliminer toutes particules, selon le besoin. Retirez la grille de cuisson froide du barbecue, lavez-la à l'eau chaude savonneuse, puis rincez à l'eau claire.

Pour en savoir plus sur la disponibilité de grilles de cuisson de rechange, contactez un revendeur Weber. Consultez notre site Web pour connaître les coordonnées du revendeur le plus proche. Pour ce faire, rendez-vous à l'adresse suivante : **www.weber.com®**.

Régulateur de température avec cordon d'alimentation - Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude et un chiffon humide. Essuyez et séchez complètement cet ensemble avant de l'utiliser.

⚠ Avertissement : Pour éviter les décharges électriques, n'immergez pas la fiche d'alimentation, le cordon d'alimentation, l'élément chauffant ni le régulateur de température dans un liquide quel qu'il soit (eau ou autre).

Surfaces externes - Nettoyez ces surfaces à l'aide d'une solution d'eau chaude savonneuse, puis rincez-les à l'eau claire.

⚠ ATTENTION : N'utilisez ni produits nettoyants pour fours, abrasifs (nettoyants de cuisine) ou à base d'agrumes, ni tampons nettoyeurs abrasifs sur le barbecue.

⚠ ATTENTION : Ne nettoyez pas le barbecue à l'aide de tampons à récurer métalliques. Des morceaux risquent de se détacher du tampon et de provoquer un court-circuit des composants électriques.

Plateau inférieur coulissant - Retirez l'excès de graisse, lavez à l'eau chaude savonneuse puis rincez à l'eau claire.

⚠ Nettoyez régulièrement la barquette en aluminium.

Grille de cuisson - Nettoyez à l'aide d'une brosse en laiton appropriée. Selon le besoin, retirez la grille du barbecue, lavez-la à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-la à l'eau claire.

Bac de récupération - Vous pouvez protéger le bac de récupération à l'aide des barquettes en aluminium jetables adaptées. Pour nettoyer le bac de récupération, lavez-le à l'eau savonneuse, puis rincez-le à l'eau claire.

⚠ Nettoyer le bac de récupération régulièrement.

Intérieur du couvercle - Lorsque le couvercle est encore légèrement chaud, essuyez-le avec des serviettes en papier afin d'éviter une accumulation de graisse. Les écailles de graisse ressemblent à des écailles de peinture.

N'utilisez pas de produits nettoyants contenant de l'acide, des essences minérales ou du xylène. Rincez correctement après le nettoyage.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DE LA CUVE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT : Eteignez votre barbecue électrique Weber® et attendez son refroidissement avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT : Evitez les accumulations de graisse sur la grille et dans la cuve de cuisson. Un nettoyage régulier de la grille et de la cuve de cuisson est nécessaire pour éviter les accumulations de graisse. Un entretien incorrect peut être à l'origine d'un feu de friture, lui-même susceptible de provoquer des blessures graves voire mortelles ainsi que des dommages matériels.

1) Débranchez le cordon d'alimentation du régulateur de température. Saisissez le régulateur de température par sa base, située **à l'arrière** du bouton de régulation **(a.)**, puis tirez pour le retirer **(b.)**.

⚠ ATTENTION : Le régulateur de température risque de se libérer s'il est tiré via le bouton de régulation.

2) Grattez l'intérieur de la cuve de cuisson à l'aide d'un racloir en plastique afin d'éliminer les excès de graisse.

⚠ ATTENTION : Pour des raisons de sécurité, les réglementations officielles exigent la présence du support d'élément chauffant (1). Son retrait est donc interdit.

⚠ ATTENTION : N'utilisez ni produits nettoyants pour fours, abrasifs (nettoyants de cuisine) ou à base d'agrumes, ni tampons nettoyeurs abrasifs sur l'élément chauffant. N'utilisez pas de produits nettoyants contenant de l'acide, des essences minérales ou du xylène.

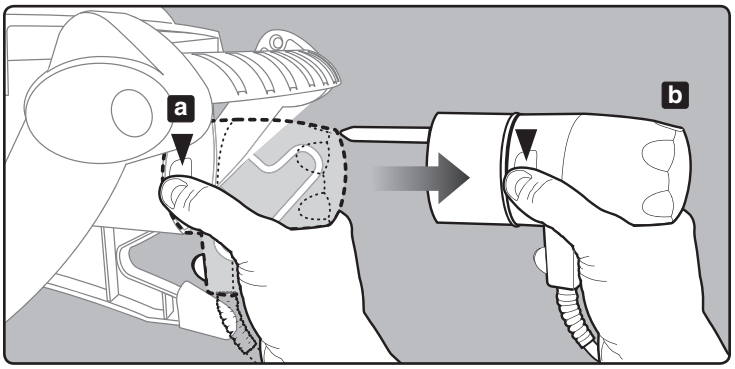
3) Remettez le régulateur de température et le cordon d'alimentation en place avant d'utiliser le barbecue.

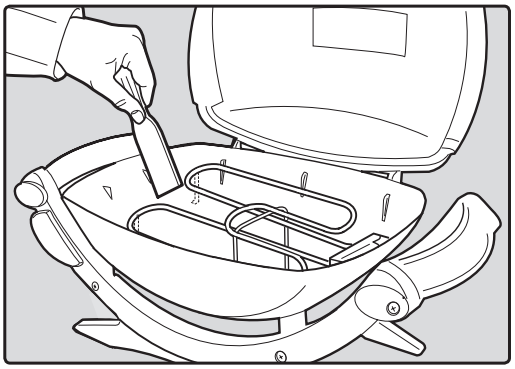
⚠ Raccordez toujours correctement le régulateur de température au barbecue avant de brancher le cordon d'alimentation sur la prise de courant.

Les excès de jus et de graisse s'accumulent dans le bac de récupération situé sous le plateau inférieur coulissant. Weber propose des barquettes en aluminium jetables adaptées au bac de récupération.

⚠ AVERTISSEMENT : Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du plateau inférieur. Retirez les excès de graisse afin d'éviter l'embrasement du plateau inférieur.

⚠ En cas de feu de friture, placez le régulateur de température sur la position d'arrêt et laissez le couvercle abaissé jusqu'à l'extinction du feu.





⚠ **ATTENTION : Ce produit a été soumis à des tests de sécurité et est uniquement certifié pour une utilisation dans un pays spécifique. Consultez l'emballage externe pour en savoir plus sur le pays d'utilisation approprié.**

Contactez le service clientèle de Weber-Stephen Products LLC pour en savoir plus sur les pièces de rechange Weber-Stephen Products LLC d'origine.

⚠ **AVERTISSEMENT : Ne tentez pas d'effectuer des réparations quelles qu'elles soient sur des composants sans contacter préalablement le service clientèle de Weber-Stephen Products LLC. Le non-respect du présent avertissement peut résulter en un incendie ou une explosion susceptibles de provoquer des blessures graves voire mortelles ainsi que des dommages matériels.**

Ce symbole indique que le produit doit être mis au rebut de façon spéciale. Pour en savoir plus sur la mise au rebut appropriée de ce produit en Europe, rendez-vous sur le site Web www.weber.com® et contactez l'importateur spécifié pour votre pays. Si vous ne disposez d'aucun accès Internet, contactez votre revendeur afin d'obtenir le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2011 Conception et développement par Weber-Stephen Products LLC,
société du Delaware à responsabilité limitée dont le siège se trouve à l'adresse suivante : 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 États-Unis
Imprimé aux États-Unis.

Downloaded from www.vandenborre.be

GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA BARBACOA ELÉCTRICA

weber Q 140 240

Debe leer esta guía del propietario antes de poner en funcionamiento la barbacoa eléctrica

ADVERTENCIA
RIESGO DE DESCARGAS POTENCIALES

Este aparato está calculado para 220-240 voltios - 50/60 Hz Potencia de salida: 2.200 W

⚠ Se debe conectar el aparato a una toma de corriente que tenga un contacto de toma de tierra.

⚠ El aparato debería recibir corriente a través de un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente residual nominal operativa que no supere 30 mA.

⚠ Se debe examinar el cable de alimentación con regularidad por si hubiera señales de daños. No se puede utilizar el aparato si el cable está dañado.

IP# IPX4

ADVERTENCIAS

⚠ PELIGRO

Si no se siguen los avisos sobre peligros, advertencias y precauciones incluidos en este Manual del propietario, pueden producirse daños materiales y personales graves o la muerte, así como incendios y explosiones.

⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ No utilice carbón ni otros combustibles en esta barbacoa. Esta barbacoa no está diseñada para utilizarla con carbón ya que podría provocar fuego. Este fuego puede crear situaciones de peligro y provocar daños en la barbacoa.
- ⚠ Enchufe siempre el controlador de temperatura en la barbacoa antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- ⚠ Lea todas las instrucciones antes de poner en funcionamiento la unidad.
- ⚠ No ponga en marcha la unidad si la toma del enchufe está dañada.
- ⚠ Utilice la barbacoa sólo en una superficie plana y estable.
- ⚠ No modifique de ninguna manera este producto ni su uso.
- ⚠ Si utiliza un alargador, este debe estar diseñado para uso exterior y ser adecuado para la aplicación.
- ⚠ Utilice un alargador lo más corto posible. No conecte dos o más alargadores juntos.
- ⚠ No sumerja la barbacoa en el agua al limpiarla.
- ⚠ No sumerja el controlador de temperatura con el cable de alimentación en el agua al limpiarlo.
- ⚠ Antes de retirar el controlador de temperatura de la barbacoa, desenchúfelo primero.
- ⚠ Si no se utiliza durante largos periodos, retire el controlador de temperatura de la barbacoa y guárdelo en el interior.
- ⚠ No deje el controlador de temperatura en posición de encendido durante los cortos periodos en los que no está en uso.
- ⚠ No deje la barbacoa sin vigilancia cuando está en funcionamiento.
- ⚠ Mantenga a los niños y animales alejados de la barbacoa mientras esté en funcionamiento.
- ⚠ Los niños deberán ser vigilados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- ⚠ Este aparato no está pensado para ser utilizado por niños y enfermos a no ser que estén vigilados adecuadamente por una persona responsable para garantizar que utilizan el aparato de forma segura.
- ⚠ Limpie la bandeja recogedora de gotas con regularidad.
- ⚠ Coloque el cable de alimentación lejos de áreas transitadas.
- ⚠ No utilice la barbacoa cerca de materiales combustibles como madera, hierba seca, arbustos, etc.
- ⚠ No deje que la barbacoa entre en contacto con materiales inflamables como papel, paredes, cortinas, toallas, productos químicos, etc.

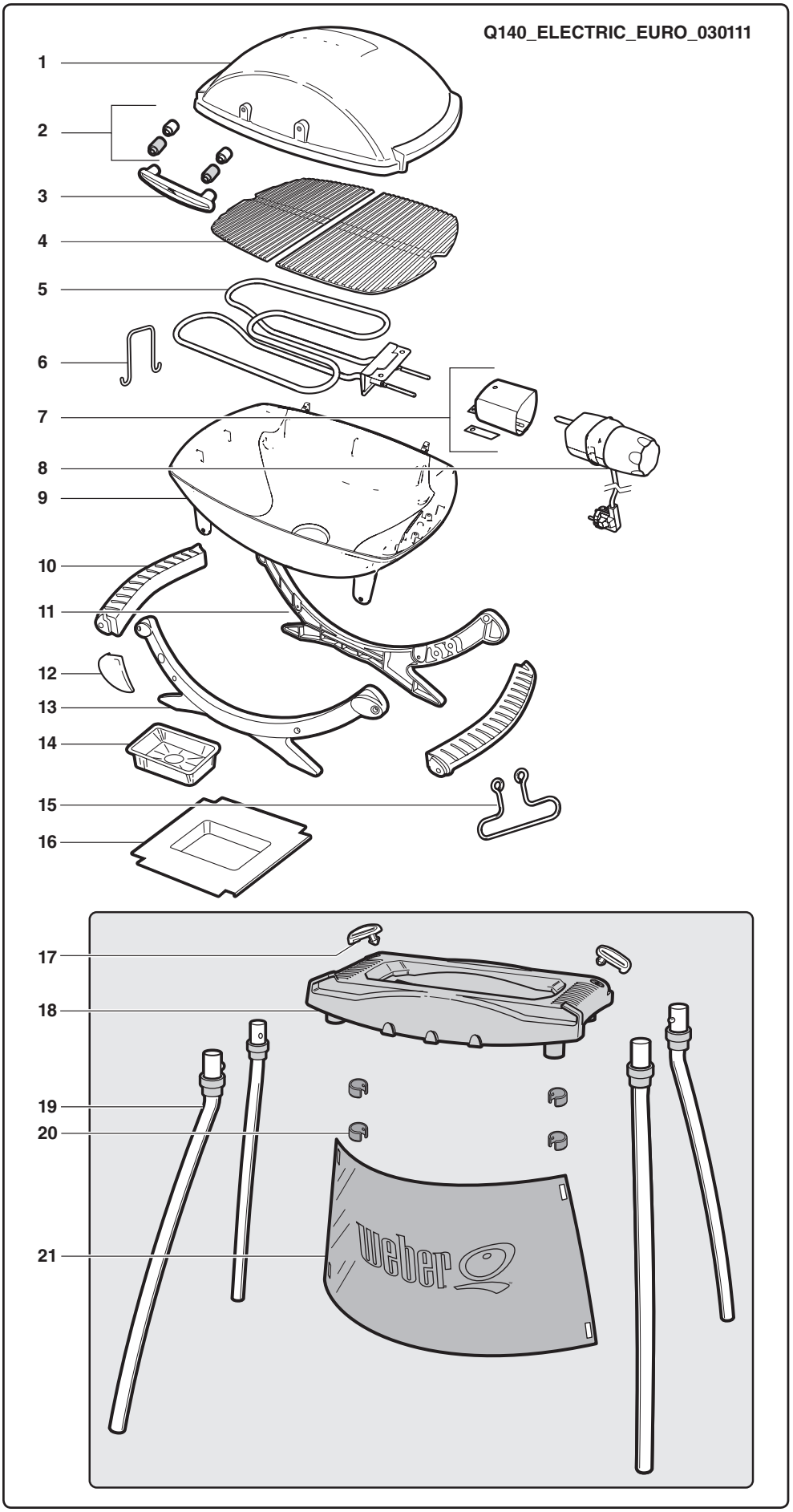
ADVERTENCIAS

Downloaded from www.vandenborre.be

- ⚠ **No la utilice como calentador.**
- ⚠ **No use la barbacoa en áreas muy transitadas.**
- ⚠ **No mueva la barbacoa cuando esté en funcionamiento. Deje que se enfríe el aparato antes de moverlo o guardarlo.**
- ⚠ **No utilice la barbacoa cuando esté lloviendo.**
- ⚠ **Para evitar que la barbacoa reciba salpicaduras o caiga en el agua, guarde una distancia de 3 m como mínimo de piscinas o estanques.**
- ⚠ **No ponga en funcionamiento la barbacoa con un controlador de temperatura que tenga un cable o enchufe dañado. Póngase en contacto con Weber para pedir un controlador de temperatura de repuesto. El controlador de temperatura está hecho especialmente para esta barbacoa.**
- ⚠ **Tirar del controlador por el mando puede provocar que se salga. Retire el controlador de temperatura agarrándolo de un lado (consulte "MAINTENIMIENTO").**
- ⚠ **Mantenga el enchufe y el cable secos cuando estén en uso.**
- ⚠ **No deje que el cable toque la barbacoa cuando esté caliente.**
- ⚠ **Guarde siempre el controlador de temperatura en el interior cuando no lo utilice.**
- ⚠ **Esta barbacoa está prevista únicamente para el uso doméstico al aire libre. No la utilice en el interior o para un uso comercial.**
- ⚠ **Si se producen llamaradas, no utilice agua para sofocar el fuego. Apague la barbacoa. Desconecte el cable de alimentación y espere a que se enfríe la barbacoa.**
- ⚠ **Asegúrese de que no hay otros aparatos de alto voltaje conectados al mismo circuito cuando utilice la barbacoa.**
- ⚠ **Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el enchufe, el cable o el controlador del elemento calentador en el agua ni en ningún otro líquido.**
- ⚠ **Desenchufe la barbacoa cuando no esté en funcionamiento.**
- ⚠ **Utilice esta barbacoa sólo del modo descrito en este manual. Cualquier otro uso no recomendado en este manual puede provocar fuego, descargas eléctricas o daños personales.**
- ⚠ **Asegúrese siempre de que la toma eléctrica usada sea de la tensión correcta para la aplicación. La toma también debe ser adecuada para equipos con un consumo de 2200 vatios.**
- ⚠ **Este aparato está fabricado conforme a las normas técnicas y a los requisitos de seguridad para dispositivos eléctricos.**
- ⚠ **La bandeja colectora de grasa debe estar en su lugar en todo momento cuando se utilice la barbacoa.**
- ⚠ **No instale este modelo de barbacoa en ninguna estructura deslizante o integrada en un muro. Ignorar esta advertencia podría provocar un incendio o una explosión que, a su vez, podría causar daños materiales y personales graves, o incluso la muerte.**

VISTA DETALLADA - Q140

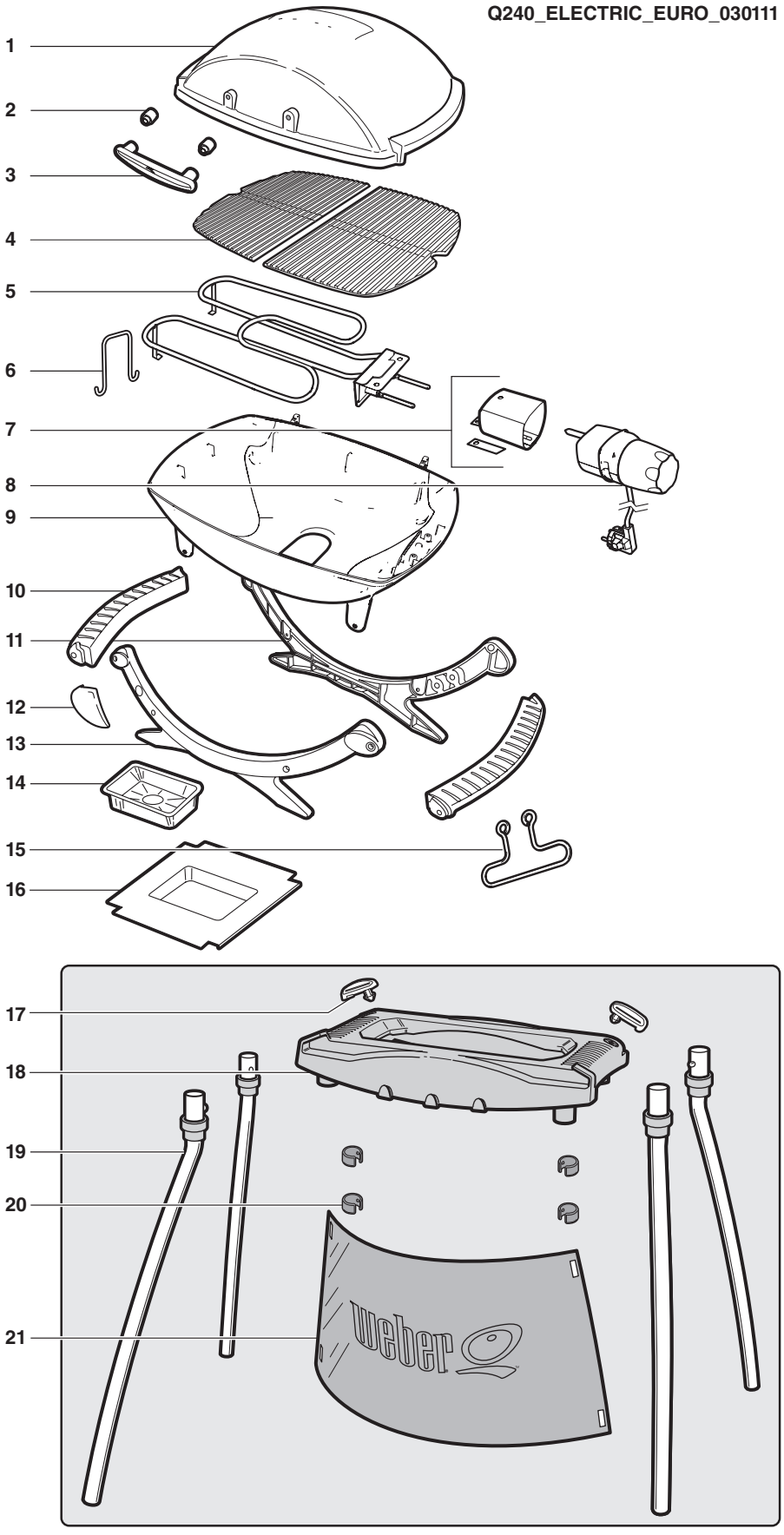
Downloaded from www.vandenborre.be



1. Tapa
2. Separador de cerámica / Separador de plástico
3. Asa
4. Parrilla de cocción
5. Conjunto del elemento calentador
6. Soporte metálico del elemento calentador
7. Manguito de soporte del controlador
8. Controlador
9. Caja de cocción
10. Asa
11. Bastidor trasero
12. Logotipo del bastidor
13. Bastidor delantero
14. Bandeja colectora de gotas desechable
15. Colgante metálico
16. Bandeja recogedora
17. Pinzas de retención del soporte Q®
18. Mesa del soporte Q
19. Patas del soporte Q
20. Pinzas del faldón del soporte Q
21. Faldón del soporte Q

VISTA DETALLADA - Q240

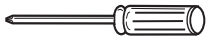
Downloaded from www.vandenborre.be



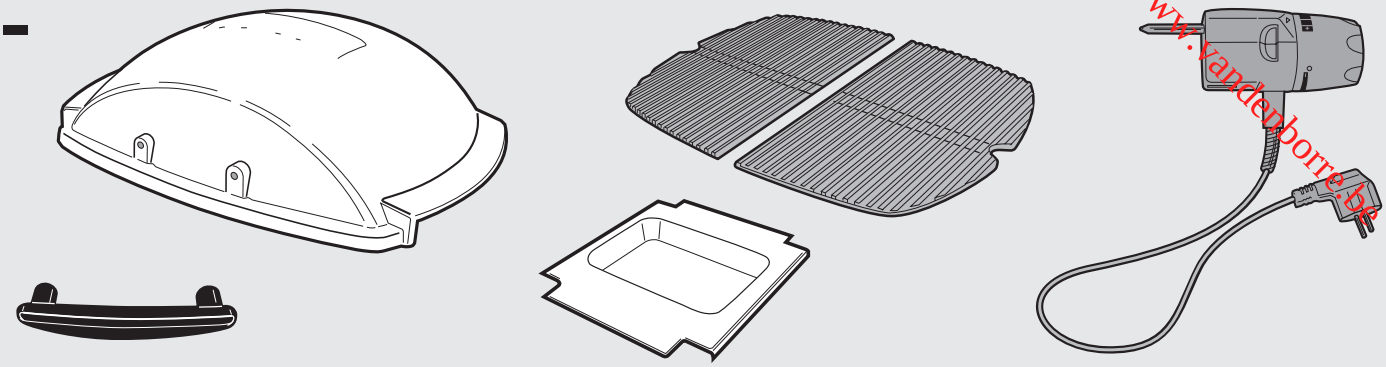
1. Tapa
2. Separador de cerámica
3. Asa
4. Parrilla de cocción
5. Conjunto del elemento calentador
6. Soporte metálico del elemento calentador
7. Manguito de soporte del controlador
8. Controlador
9. Caja de cocción
10. Asa
11. Bastidor trasero
12. Logotipo del bastidor
13. Bastidor delantero
14. Bandeja colectora de gotas desechable
15. Colgante metálico
16. Bandeja recogedora
17. Pinzas de retención del soporte Q®
18. Mesa del soporte Q
19. Patas del soporte Q
20. Pinzas del faldón del soporte Q
21. Faldón del soporte Q

Downloaded from www.vandeborre.be

LISTADO DE RECAMBIOS



1-

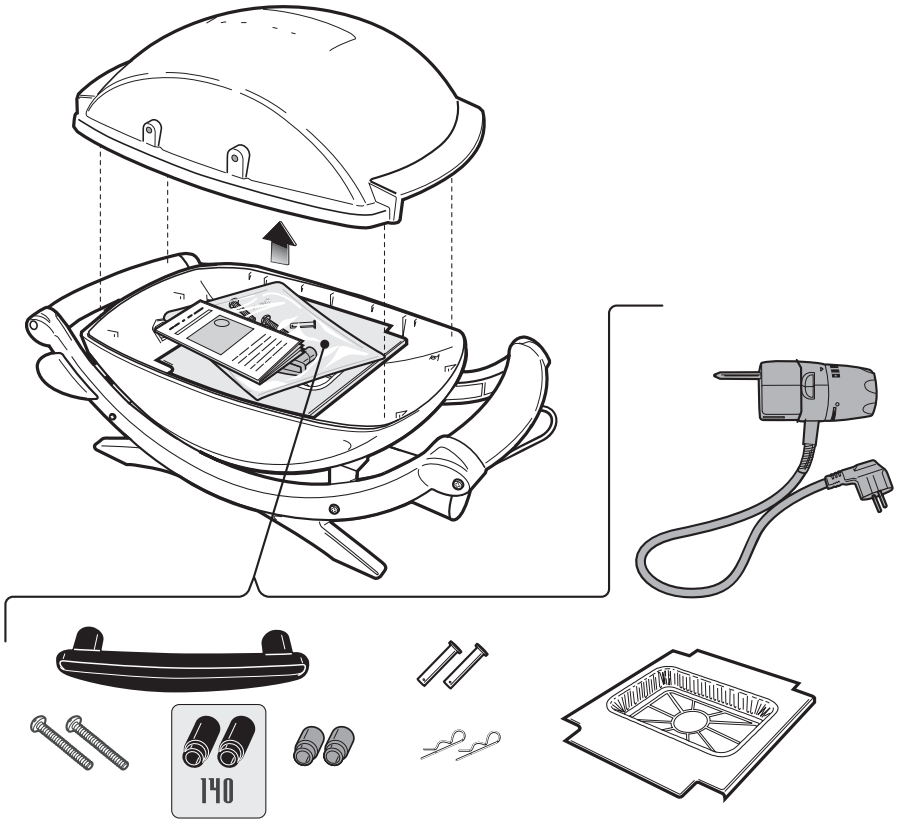


2-

140

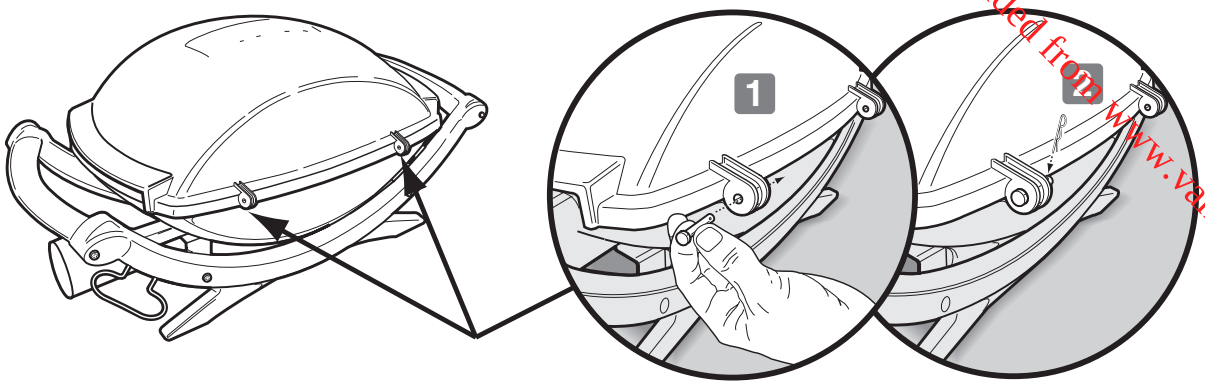
MONTAJE

A

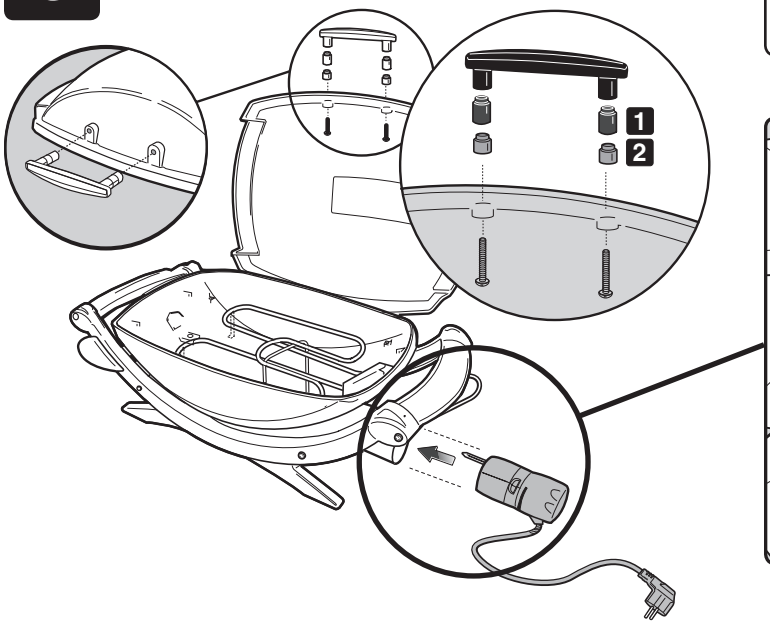


Downloaded from www.vandenborre.be

B

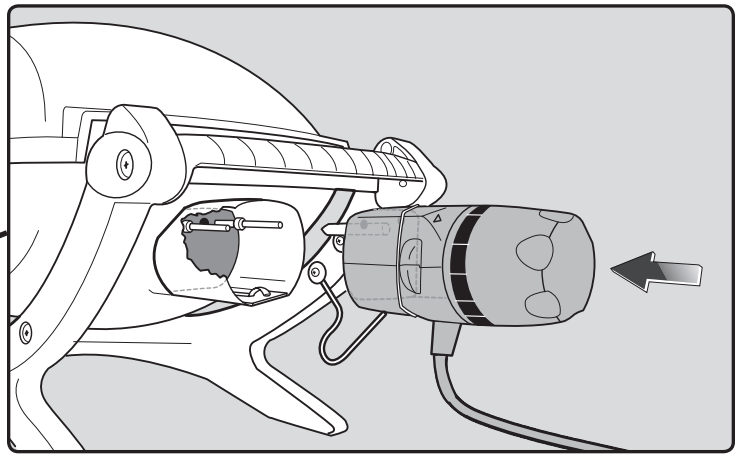


C

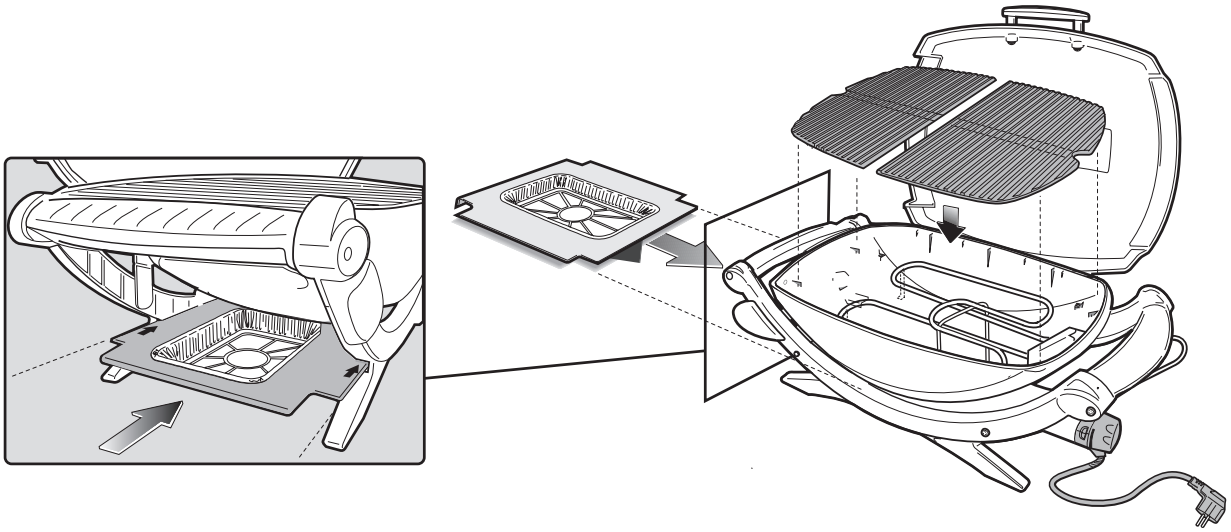


140

⚠ **ATENCIÓN: El espaciador de plástico negro (1) debe estar situado entre el asa y el espaciador de cerámica gris (2).**



D



GARANTÍA

Downloaded from www.vandenborre.be

Weber-Stephen Products LLC (Weber) garantiza por el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL de esta barbacoa eléctrica Weber® que estará libre de defectos, tanto de material como de fabricación, desde la fecha de compra del modo siguiente:

Piezas fundidas de aluminio,	**5 años**
Elemento calentador,	**2 años**
Controlador de temperatura,	**2 años**
Piezas termoplásticas/termoendurecidas,	**5 años excluida la atenuación del color**
Soporte Q®,	**2 años**
Todas las demás piezas,	**2 años cuando se ensamblan y operan de acuerdo con las instrucciones impresas que lo acompañan.**

Se monta y se pone en marcha según las instrucciones impresas adjuntas.
Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O LA FACTURA DE COMPRA.
Esta garantía limitada se limita a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen, a la satisfacción de Weber, que son defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto que se proporciona en el sitio web. Consulte www.weber.com®. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte se deberán pagar previamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo previamente pagados.
Esta garantía limitada no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual, tal como se establece en este manual del propietario. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas rigurosas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada.

No existen otras garantías expresas excepto las aquí establecidas, y cualquier garantía aplicable implícita de comerciabilidad y adecuación está limitada al periodo de cobertura de esta garantía limitada escrita. En algunas regiones no está permitida la limitación de la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que esta limitación no sea aplicable en su caso.
Weber no se hace responsable de ningún daño especial, indirecto o resultante. En algunas regiones no está permitida la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo que es posible que esta limitación o exclusión no sea aplicable en su caso.
Weber no autoriza a persona o empresa alguna a asumir por él ninguna otra obligación o responsabilidad relacionada con la venta, instalación, uso, retirada, devolución o sustitución de su equipo, y no existen declaraciones de este tipo que sean vinculantes para Weber.
Esta garantía se aplica sólo a productos de venta al público.

Visite www.weber.com®, elija su país de origen y registre su barbacoa.

INSTRUCCIONES GENERALES

Si desea realizar preguntas o necesita consejo sobre la barbacoa o su funcionamiento seguro, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona. Utilice la información de contacto de nuestro sitio web. Consulte **www.weber.com®**. Con la barbacoa eléctrica Weber® puede cocinar al grill, hacer barbacoas, asar y cocer con unos resultados difíciles de obtener con aparatos de cocina interiores. La tapa cerrada produce ese sabor “al aire libre” típico de los alimentos. La electricidad es fácil de utilizar y proporciona un control de cocción mayor que el combustible de carbón.

- Estas instrucciones le proporcionan los requisitos mínimos para el montaje de la barbacoa eléctrica Weber®. Lea las instrucciones detenidamente antes de utilizar la barbacoa eléctrica Weber®. Un montaje incorrecto puede resultar peligroso.
- No está hecha para que la utilicen los niños.
- Esta barbacoa eléctrica Weber® no está fabricada para un uso comercial.
- No deje la barbacoa eléctrica Weber® sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
- El usuario no debe modificar ninguna pieza sellada por el fabricante.
- Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa.
- Inspeccione visualmente el cable, el enchufe y el controlador del elemento calentador por si presentaran daños o estuvieran desgastados antes del funcionamiento.
- Al calentar la barbacoa por primera vez, es posible que desprenda un ligero olor a quemado. La barbacoa quema el excedente de lubricantes que encuentra en el elemento calentador. Esto no afecta a la seguridad de la barbacoa.
- Para evitar el fuego o descargas eléctricas, recurra siempre a un electricista autorizado en caso de necesitar nuevos circuitos o tomas de corriente.
- Las tomas de corriente que no estén correctamente conectadas a tierra, pueden provocar sacudidas eléctricas.
- No se recomienda alargos. Si debe emplear un alargo, utilice el más corto posible. No conecte dos o más alargos juntos. Mantenga las conexiones secas y lejos del suelo. No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie de la mesa donde los niños puedan tropezarse o tirar de él. Utilice sólo un alargo marcado para un uso al aire libre.
- Cubra la barbacoa o guárdela en un área al resguardo de la intemperie cuando no esté en uso.
- Limpie la caja de cocina de la barbacoa al menos una vez por temporada y más a menudo si la utiliza con frecuencia.
- Limpie la parrilla y la caja de cocina entre uso y uso.

ALMACENAMIENTO O NO USO

- Cuando la barbacoa eléctrica Weber® no está en funcionamiento, el botón de control de temperatura junto con el cable de alimentación debe estar en posición de apagado, y debe DESCONECTARSE y almacenarse en el interior.

FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: La barbacoa eléctrica Weber® no se debe utilizar bajo ninguna superficie combustible.
⚠ ADVERTENCIA: La barbacoa eléctrica Weber® no está prevista para su instalación en el interior de vehículos, caravanas, barcos ni encima de ellos.
⚠ ADVERTENCIA: No utilice la barbacoa a menos de 60 cm (24 pulgadas) de materiales combustibles, de la parte posterior o lateral de la barbacoa.
⚠ ADVERTENCIA: Toda la caja de cocina se calienta cuanto está en funcionamiento. No la deje sin vigilancia.
⚠ ADVERTENCIA: Mantenga el cable de alimentación eléctrico lejos de las superficies calientes.
⚠ ADVERTENCIA: Mantenga el área de cocción libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, queroseno, alcohol, etc. y otros materiales combustibles.
⚠ ADVERTENCIA: Al cocinar, el aparato debe estar en una superficie plana y estable en un área libre de materiales combustibles.
⚠ ADVERTENCIA: Desenrolle el cable de alimentación por completo antes de usarlo. Mantenga el cable lejos de la caja de cocina.

ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA

Downloaded from www.vandenborre.be

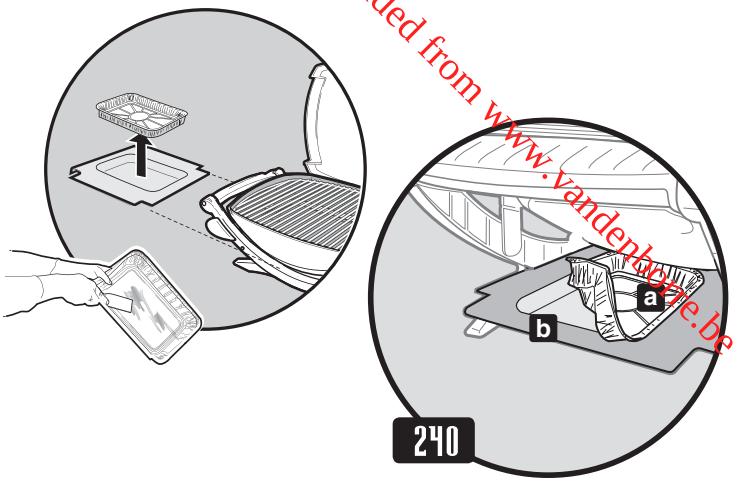
BANDEJA RECOGEDORA Y BANDEJA COLECTORA DE GOTAS DESECHABLE

La barbacoa dispone de un sistema de recogida de grasa incorporado. Compruebe que no haya acumulación de grasa en la bandeja recogedora ni en la bandeja colectora de gotas desechable.

Retire el exceso de grasa con una espátula de plástico; consulte la ilustración. Si es necesario, lave la bandeja recogedora y la bandeja colectora de gotas con una solución de agua y jabón y aclare con agua limpia. Sustituya la bandeja desechable en caso necesario.

⚠ ADVERTENCIA: Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja recogedora ni en la bandeja colectora de gotas después de cada uso. Elimine el exceso de grasa para evitar incendios. Un incendio por grasa puede provocar lesiones personales graves y daños materiales.

⚠ PRECAUCIÓN: No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio.



***(Q240) -** Asegúrese de que la bandeja colectora de gotas desechable **(a)** descansa horizontalmente en la bandeja recogedora **(b)**. Una bandeja colectora de gotas doblada puede interferir en la extracción de la bandeja recogedora.*

COCINAR EN LA BARBACOA ELÉCTRICA

COCCIÓN

Para precalentar la barbacoa: Encienda la barbacoa eléctrica Weber® según las instrucciones de cocción de este manual del propietario. Cierre la tapa y gire el botón de control del elemento calentador hasta ALTO. Precaliente la barbacoa durante 15 minutos (Q140) o 20 minutos (Q240) en función de las condiciones metereológicas como la temperatura del aire y/o el viento. Precaliente durante 5 minutos más en países donde la tensión sea de 220 voltios.

Nota: El viento y el tiempo pueden requerir un ajuste del botón de control de la temperatura a fin de obtener la temperatura de cocción correcta.

Goteo y grasa: El excedente de goteo y grasa se acumula en la bandeja recogedora de la bandeja inferior deslizante (que se encuentra en la parte inferior de la barbacoa). Hay bandejas colectoras Weber® desechables que se adaptan a la bandeja recogedora.

⚠ ADVERTENCIA: Compruebe que no haya acumulaciones de grasa en la bandeja recogedora ni en la parte inferior de la barbacoa antes de cada uso. Elimine el excedente de grasa para evitar que prenda fuego en la parte inferior de la barbacoa.

⚠ ADVERTENCIA: No mueva la barbacoa eléctrica Weber® cuando está en funcionamiento o cuando está caliente.

COCINAR EN LA BARBACOA ELÉCTRICA

Downloaded from www.vandenborre.be

Este aparato está calculado para
220-240 voltios - 50/60 Hz
Potencia de salida: 2.200 W

⚠ ADVERTENCIA: Desenrolle el cable de alimentación por completo. Mantenga el cable lejos de la caja de cocina

1) Enchufe el controlador de temperatura en la barbacoa.

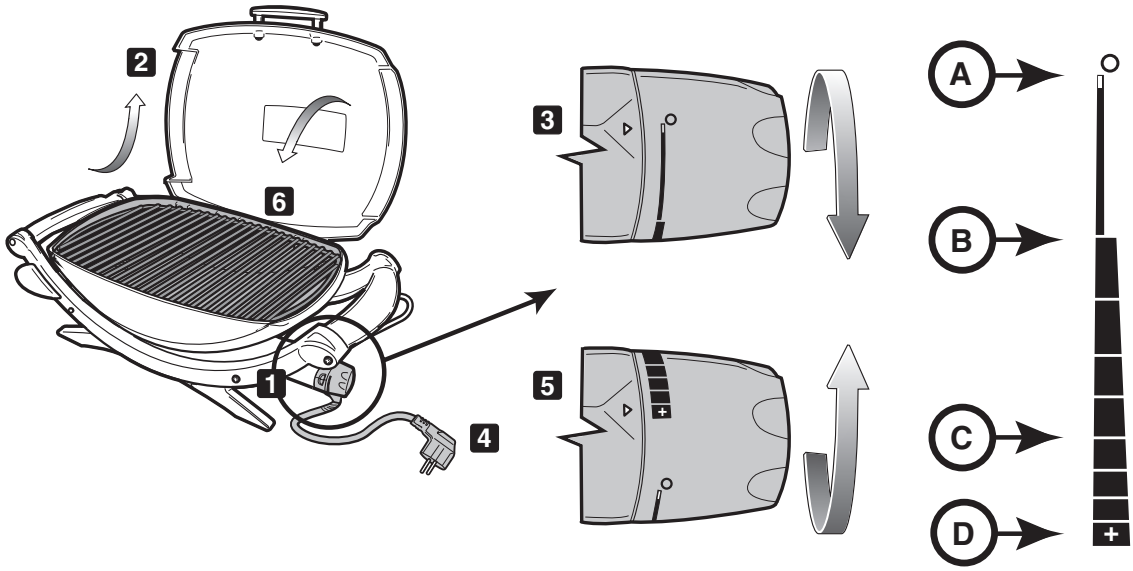
⚠ Enchufe siempre el controlador de temperatura en la barbacoa hasta el fondo antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente.

2) Abra la tapa.
3) Asegúrese de que el botón de control esté apagado. (Gire el botón de control en el sentido contrario a las agujas del reloj para asegurarse de que está en posición de apagado.)
4) Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente protegida.

⚠ El aparato debería recibir corriente a través de un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente residual nominal operativa que no supere 30 mA.

5) Precaliente la barbacoa. Gire el botón de control hasta ALTO (en el sentido de las agujas del reloj). La luz roja indica que la corriente está encendida y el elemento calentador se está calentando.
6) Cierre la tapa. La luz roja del controlador de temperatura se apagará automáticamente cuando se alcance una temperatura alta. Esto tardará unos 15 minutos (Q140) o 20 minutos (Q240).
Para cocinar a una temperatura más baja, gire el botón de control en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta el valor que desee. La luz roja se volverá a encender hasta que se alcance la temperatura baja deseada. (Para obtener más información, vea las tablas de cocción al final de esta guía del propietario).

⚠ ADVERTENCIA: Cuando se apaga la luz roja, es posible que el elemento calentador siga aún caliente.



A. - APAGADO

B. - BAJO

C. - MEDIO

D. - ALTO

COCINAR EN LA BARBACOA ELÉCTRICA

Downloaded from www.vandenborre.be

Debe precalentar la barbacoa antes de cocinar en ella **(15 ó 20 minutos)**.

Un ligero revestimiento de aceite ayuda a dorar los alimentos de forma uniforme y evita que se adhieran a la parrilla de cocción. Aplique siempre o rocíe con aceite los alimentos y no directamente a la parrilla de cocción.

Se recomienda asar con la tapa cerrada. ¿Por qué? Porque reduce las posibilidades de que se produzcan llamaradas, y los alimentos se cuecen antes y de forma más uniforme.

Cuando utilice un adobo, una salsa o un glaseado con un alto contenido de azúcar u otros ingredientes que se queman con facilidad, aplíquelo en los alimentos sólo durante los últimos 10 ó 15 minutos de cocción.

No olvide cepillar con regularidad la parrilla de cocción y limpiar la bandeja colectora en la parte inferior de la barbacoa.

Los cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción siguientes se entienden más como guías que como normas estrictas y rápidas. Los tiempos de cocción se ven afectados por agentes como el viento, la temperatura exterior o el grado de cocción que se desee. Cocine durante el tiempo indicado en la tabla o hasta el grado de cocción que desee, girando los alimentos una vez a mitad del tiempo de cocción. Los tiempos de cocción para la carne de vacuno y el cordero son para un tiempo de cocción "medio", a menos que se indique lo contrario. Deje las chuletas y chuletillas gruesas de 5 a 10 minutos antes de trincharlas. La temperatura interna de la carne aumenta de 5 a 10 grados durante este tiempo.

Para obtener más recomendaciones y recetas de asados, visite www.weber.com®.

	Corte	Grosor o peso	Tiempo de cocción aproximado
Ternera	Bistec: filete, cadera o entrecot	2 cm (3/4 pulgadas) de grosor 2,5 cm (1 pulgada) de grosor 2,5 – 3 cm (de 1 a 1-1/2 pulgadas) de grosor	De 10 a 14 minutos, Alto De 14 a 16 minutos, Alto De 18 a 20 minutos, Alto
	Kebab	2,5 – 3 cm (de 1 a 1-1/2 pulgadas) en dados	De 12 a 14 minutos, Alto
	Hamburguesa de vacuno o empanadilla	2 cm (3/4 pulgadas) de grosor	De 12 a 16 minutos, Alto
Cordero	Chuletas de cordero	3 cm (1-1/2 pulgadas) de grosor	20 minutos, Alto
	Pierna de cordero sin hueso	1,4 – 1,6 kg (de 3 a 3-1/2 libras)	De 1 hora y 30 min. a 1 hora y 40 min., Medio
	Costillar de cordero		De 35 a 40 minutos, Medio
Cerdo	Chuleta: costilla, lomo o paletilla	2 – 2,5 cm (de 3/4 a 1 pulgada) de grosor	De 20 a 30 minutos, Medio
	Lomo deshuesado	2 – 2,5 cm (de 3/4 a 1 pulgada) de grosor	De 16 a 18 minutos, Medio
	Salchicha		De 28 a 32 minutos, Medio
Aves	Pechuga de pollo, deshuesada y pelada	175 g (6 onzas)	De 12 a 14 minutos, Medio
	Kebab	2,5 – 3 cm (de 1 a 1-1/2 pulgadas) en dados	De 14 a 16 minutos, Alto
	Pollo, mitad	550 – 675 g (de 1-1/4 a 1-1/2 libras)	De 1 a 1 hora y 15 min., Medio
	Trozos de pollo, pechuga/ala con hueso		40 minutos, Medio
	Trozos de pollo, pata/muslo con hueso		De 40 a 50 minutos, Medio
Pescado y marisco	Pescado, filete o rodaja	1 – 2,5 cm (de 1/2 a 1 pulgada) de grosor 2,5 – 3cm (de 1 a 1-1/4 pulgadas) de grosor	De 8 a 10 minutos, Alto De 10 a 12 minutos, Alto
	Langostinos		De 2 a 5 minutos, Alto
	Pescado entero	450 g (1 libra) 1 kg (de 2 a 2 1/2 libras)	De 15 a 20 minutos, Medio De 20 a 30 minutos, Medio
Verduras	Espárragos		De 8 a 10 minutos, Alto
	Mazorca de maíz, pelada		De 12 a 14 minutos, Alto
	Mazorca de maíz, en farfolla		De 25 a 30 minutos, Alto
	Champiñones: Portabello		De 12 a 15 minutos, Alto
	Champiñones: Botón		De 10 a 12 minutos, Alto
	Cebolla, rodajas de 0,64 cm (1/4 de pulgada)		De 10 a 12 minutos, Alto
	Patatas, rodajas de 0,64 cm (1/4 de pulgada)		De 10 a 12 minutos, Alto
	Berenjenas, rodajas de 1,27 cm (1/2 pulgada)		De 10 a 12 minutos, Alto
	Pimientos (enteros)		De 12 a 15 minutos, Alto
	Pimientos (en cuartos)		De 8 a 10 minutos, Alto
	Calabacín, rodajas de 1,27cm (1/2 pulgada)		De 8 a 10 minutos, Alto
	Calabacín (partido por la mitad)		De 12 a 14 minutos, Alto

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
La barbacoa eléctrica no se enciende.	¿Está el controlador de temperatura correctamente introducido en su soporte?	Retire y vuelva a instalar el controlador de temperatura. **⚠ Enchufe siempre el controlador de temperatura a la barbacoa hasta el fondo antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente.**
	¿Está encendida la luz de encendido roja y está el botón de control de temperatura totalmente girado en el sentido de las agujas del reloj hasta ALTO?	
	¿Hay flujo de corriente desde la toma?	Compruebe el suministro eléctrico.
Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio web. Consulte www.weber.com®.		

MANTENIMIENTO

Downloaded from www.vandenborre.be

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA: Apague la barbacoa eléctrica Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.

Parrilla de cocción - La parrilla de cocción se puede limpiar inmediatamente después de cocinar. Con la barbacoa todavía caliente, limpie la parrilla con un cepillo de cerdas de acero.

Para limpiar la barbacoa cuando está fría, utilice un cepillo de cerdas de acero para retirar la partículas, según sea necesario. Si es necesario, extraiga la parrilla de cocción fría, lave con agua jabonosa caliente y aclare con agua.

Para ver la disponibilidad de las parrillas de cocción de repuesto, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto que se encuentra en nuestro sitio web.
Consulte **www.weber.com®**.

Controlador de temperatura con cable de alimentación - Utilice una solución de agua jabonosa caliente y un trapo húmedo. Séquelo por completo antes de su uso.

⚠ Advertencia: Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el enchufe, el cable, el elemento calentador o el controlador de temperatura en el agua ni en ningún otro líquido.

Superficies exteriores - Lave con una solución de agua jabonosa caliente y aclare con agua.

⚠ PRECAUCIÓN: No utilice productos de limpieza para hornos abrasivos ni que contengan elementos cítricos o estropajos abrasivos en la barbacoa.

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie la barbacoa con lanas de acero. Se pueden desprender trozos de la lana y provocar cortocircuitos en los componentes eléctricos.

Bandeja inferior deslizante - Elimine el excedente de grasa, lave con agua jabonosa caliente y aclare.

⚠ Limpie la bandeja colectora con regularidad.

Parrilla de cocción - Limpie con un cepillo de cerdas metálicas adecuado. Si es necesario, extraiga de la barbacoa, lave con agua jabonosa caliente y aclare con agua.

Bandeja recogedora - Hay bandejas de aluminio desechables o puede forrar la bandeja recogedora con papel de aluminio. Para limpiar la bandeja recogedora, lave con agua jabonosa caliente y aclare.

⚠ Limpie la bandeja recogedora con regularidad.

Interior de la tapa - Mientras la tapa está caliente, limpie el interior con papel de cocina para evitar que se acumule la grasa. La grasa acumulada que se descascarilla es parecida al descascarillado de la pintura.

No utilice productos de limpieza que contengan ácidos, alcohol mineral ni xileno. Aclare abundantemente después de la limpieza.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA CUBA

⚠ ADVERTENCIA: Apague la barbacoa eléctrica Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.

⚠ ADVERTENCIA: Evite las acumulaciones de grasa en la parrilla y en el interior de la cuba. Es necesario limpiar con regularidad la parrilla y la caja de cocina cada vez que se usan para evitar que se acumule la grasa. Un mantenimiento inadecuado puede provocar fuego de grasa, lo que puede producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.

1) Desenchufe el cable de alimentación del controlador de temperatura. Agarre el controlador por la base **detrás** del mando de control **(a.)** y tire para extraer **(b.)**.

⚠ PRECAUCIÓN: Tirar del controlador por el mando puede provocar que se salga.

2) Raspe el interior de la caja de cocina con un raspador de plástico para eliminar las acumulaciones de grasa.

⚠ PRECAUCIÓN: Según la legislación vigente, el soporte metálico del elemento calentador (1) es necesario para garantizar la seguridad, y por ello no deberá quitarse.

⚠ PRECAUCIÓN: No utilice productos de limpieza para hornos abrasivos ni que contengan elementos cítricos o estropajos abrasivos en el elemento calentador. No utilice productos de limpieza que contengan ácidos, alcoholes minerales ni xileno.

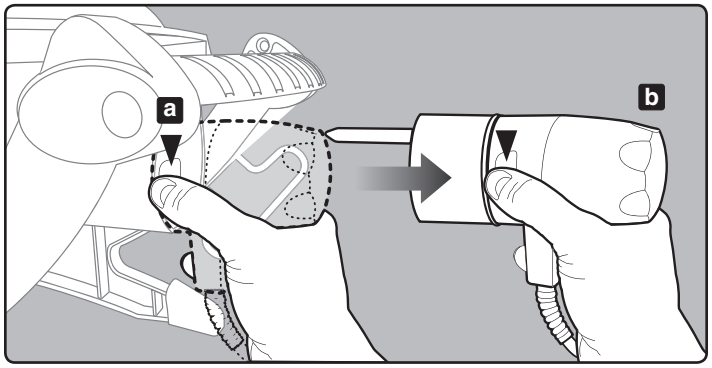
3) Vuelva a colocar en su sitio el mando de control de temperatura y el cable de alimentación antes del uso.

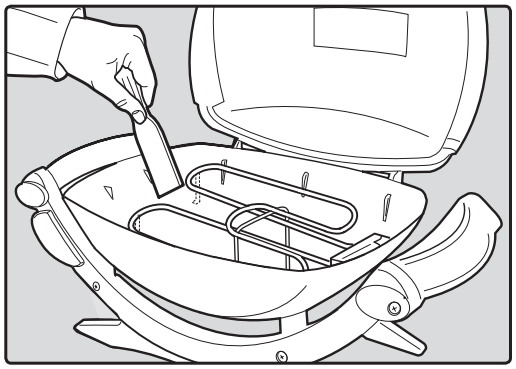
⚠ Enchufe siempre el controlador de temperatura en la barbacoa hasta el fondo antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente.

El excedente de goteo y grasa se acumula en la bandeja recolectora bajo la bandeja inferior deslizante. Hay bandejas recogedoras de gotas de aluminio desechables que se adaptan a la bandeja recogedora.

⚠ ADVERTENCIA: Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja inferior después de cada uso. Elimine el exceso de grasa para evitar que se prenda fuego en la bandeja inferior deslizante.

⚠ Si se produce fuego de grasa, apague el controlador de temperatura y deje la tapa cerrada hasta que el fuego desaparezca.





⚠ **ATENCIÓN: Este producto ha pasado pruebas de seguridad y está certificado para su uso en un país específico. Consulte el nombre del país que se encuentra en la caja exterior.**

Póngase en contacto con Weber-Stephen Products LLC, Departamento de servicio al cliente, para obtener información sobre piezas de repuesto originales de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **ADVERTENCIA: No intente reparar componentes sin ponerse en contacto con Weber-Stephen Products LLC, Departamento de servicio al cliente. Sus acciones, si no sigue las advertencias de este producto, pueden provocar incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.**

Este símbolo indica que el producto no se puede desechar en la basura. Para obtener instrucciones sobre cómo desechar correctamente este producto en Europa, visite www.weber.com® y póngase en contacto con el importador especificado para su país. Si no dispone de acceso a Internet, póngase en contacto con el proveedor para que le indique el nombre, la dirección y el número de teléfono del importador.

Downloaded from www.vandenborre.be

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

©2011 Diseñado y fabricado por Weber-Stephen Products LLC,
sociedad con responsabilidad limitada en Delaware, con sede en 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 EE.UU.
Impreso en EE.UU.

Downloaded from www.vandenborre.be

MANUAL DO UTILIZADOR DO GRELHADOR ELÉCTRICO

weber Q 140 240

Antes de utilizar o grelhador eléctrico, leia atentamente este Manual do Utilizador.

AVISO!
PERIGO DE CHOQUE
PERIGO

Este aparelho tem uma capacidade de 220-240 volts - 50/60Hz
Potência: 2200 W

⚠ O aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.

⚠ O aparelho deve receber alimentação através de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente residual de funcionamento que não ultrapasse 30 mA.

⚠ O cabo de alimentação deve se examinado regularmente para detectar sinais de danos, não devendo utilizar o aparelho se o cabo estiver danificado.

IP# IPX4

AVISOS

⚠ PERIGO

O não cumprimento das recomendações sobre Perigos, Avisos e Chamadas de Atenção contidos neste manual, poderá provocar ferimentos graves ou morte, ou ainda danos materiais resultantes de possível incêndio ou explosão.

⚠ AVISOS

- **⚠ Não utilize carvão ou outros combustíveis inflamáveis neste grelhador. Este grelhador não foi concebido para utilizar carvão, podendo ocorrer um incêndio. O incêndio poderia provocar uma situação perigosa e danificar o grelhador.**
- **⚠ Ligue sempre o controlador de temperatura ao grelhador, antes de ligar o cabo de alimentação à tomada.**
- **⚠ Leia todas as instruções antes de utilizar.**
- **⚠ Não utilize o aparelho se a ficha estiver danificada.**
- **⚠ Apenas utilize o grelhador numa superfície plana e estável.**
- **⚠ Nunca altere este produto ou a forma como é utilizado.**
- **⚠ Se utilizar um cabo de extensão, este deve ser concebido para utilização no exterior e ter capacidade para a aplicação da corrente de entrada.**
- **⚠ Utilize o cabo de extensão mais curto possível. Não ligue 2 ou mais cabos de extensão em conjunto.**
- **⚠ Não coloque o grelhador dentro de água quando o limpar.**
- **⚠ Não coloque o controlador de temperatura com cabo de alimentação dentro de água para o limpar.**
- **⚠ Quando retirar o controlador de temperatura do grelhador, desligue-o primeiro da tomada.**
- **⚠ Durante longos períodos de não utilização, retire o controlador de temperatura do grelhador e guarde dentro de casa.**
- **⚠ Não deixe o controlador de temperatura na posição ON (ligado) durante períodos curtos de não utilização.**
- **⚠ Não coloque o grelhador a funcionar sem supervisão.**
- **⚠ Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do grelhador quando em utilização.**
- **⚠ As crianças devem ser vigiadas, para garantir que não brincam com o aparelho.**
- **⚠ Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças ou pessoas doentes, a não ser que tenham sido supervisionadas adequadamente por uma pessoa responsável, para garantir que podem utilizar este aparelho em segurança.**
- **⚠ Limpe regularmente o colector de pingos.**
- **⚠ Afaste o cabo de alimentação das zonas de passagem.**
- **⚠ Não utilize o grelhador perto de materiais combustíveis, tais como madeira, erva seca, arbustos, etc.**

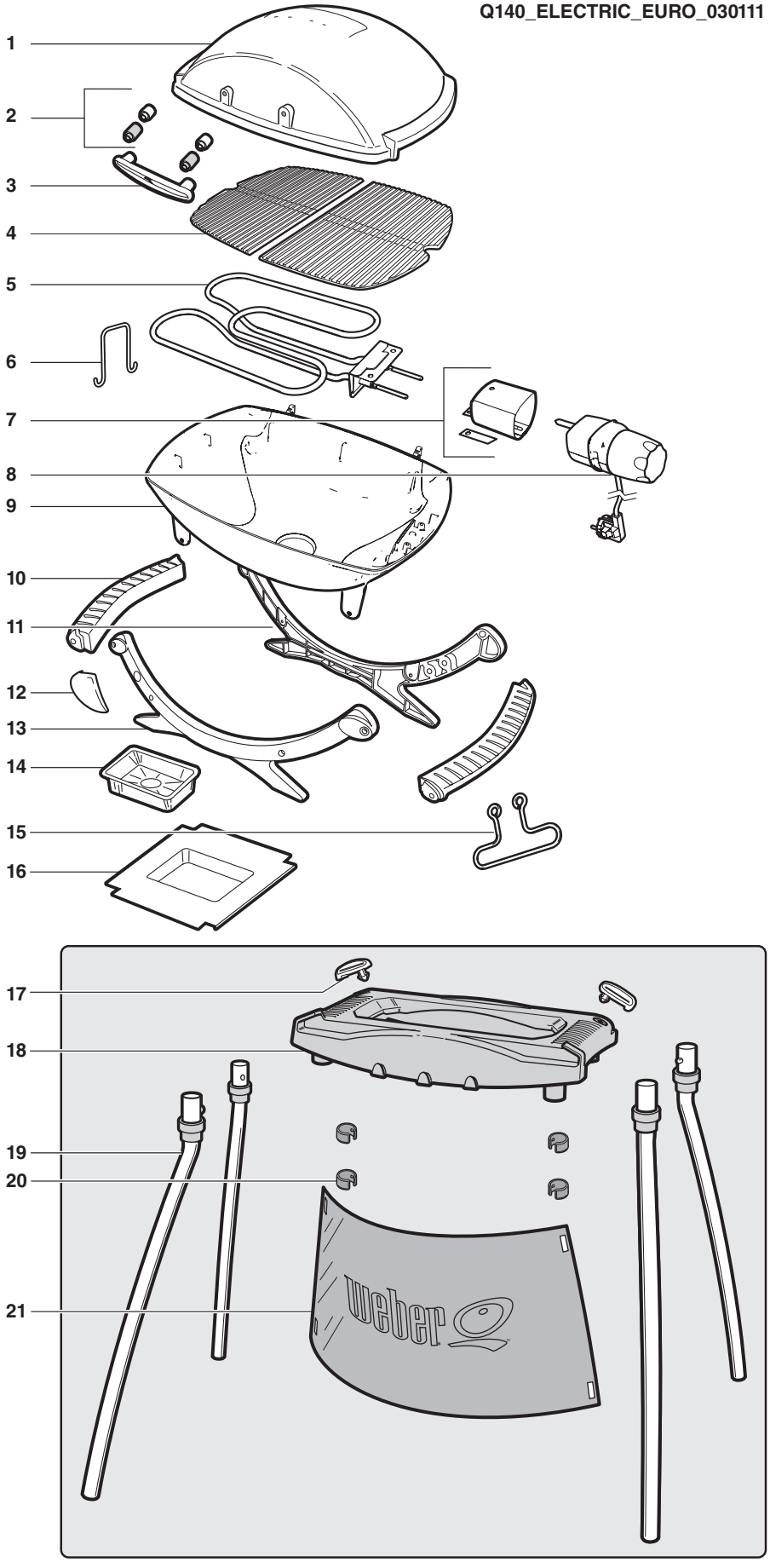
AVISOS

Downloaded from www.vandenborre.be

- ⚠ **Não deixe que o grelhador entre em contacto com materiais inflamáveis, tais como papel, paredes, cortinados, toalhas, produtos químicos, etc.**
- ⚠ **Não utilize como aquecedor.**
- ⚠ **Não utilize o grelhador em zonas de grande circulação.**
- ⚠ **Não desloque o grelhador enquanto estiver a ser utilizado. Aguarde que o aparelho arrefeça antes de o deslocar ou arrumar.**
- ⚠ **Não utilize o grelhador quando estiver a chover.**
- ⚠ **Para evitar que o grelhador seja salpicado ou caia dentro de água, não utilize o grelhador a uma distância de 304,8 cm de qualquer elemento com água, tal como uma piscina ou um lago.**
- ⚠ **Não utilize o grelhador com um controlador de temperatura que tenha um cabo ou ficha danificados. Contacte a Weber para obter um controlador de temperatura de substituição. O controlador de temperatura foi especificamente concebido para este grelhador.**
- ⚠ **Puxar o controlador pelo manípulo pode fazer com que saia. Retire o controlador de temperatura agarrando pela parte lateral (Consulte "MANUTENÇÃO").**
- ⚠ **Mantenha a ficha e o cabo secos quando estiverem a ser utilizados.**
- ⚠ **Não deixe que o cabo de alimentação toque no grelhador quando este estiver quente.**
- ⚠ **Guarde sempre o controlador da temperatura dentro de casa quando não estiver a ser utilizado.**
- ⚠ **Este grelhador destina-se apenas a ser utilizado no exterior. Não utilize dentro de casa ou para confecção industrial de alimentos**
- ⚠ **Se ocorrer um flamejo, não utilize água para apagar o fogo. Desligue o grelhador. Retire o cabo de alimentação da tomada e aguarde que o grelhador arrefeça.**
- ⚠ **Certifique-se de que não existem outros aparelhos de alta tensão ligados ao mesmo circuito, quando utilizar o grelhador.**
- ⚠ **Para proteger contra choques eléctricos, não coloque a ficha, cabo de alimentação ou controlador do elemento de aquecimento dentro de água ou qualquer outro líquido.**
- ⚠ **Desligue o grelhador quando não estiver a ser utilizado.**
- ⚠ **Apenas utilize o grelhador da forma descrita no manual. Qualquer outra utilização não recomendada neste manual pode provocar um incêndio, choque eléctrico ou ferimentos pessoais.**
- ⚠ **Certifique-se sempre de que a tomada eléctrica em utilização tem a tensão correcta por cada aplicação de entrada de corrente. A tomada também deve ser adequada para equipamento com um consumo de energia de 2200 Watts.**
- ⚠ **Este aparelho está em conformidade com as normas técnicas e requisitos de segurança para dispositivos eléctricos.**
- ⚠ **O tabuleiro de gordura deve estar sempre colocado durante a utilização.**
- ⚠ **Não coloque este modelo de grelhador em qualquer construção integrada ou corrediça. Ignorar este Aviso pode provocar um incêndio ou uma explosão que pode provocar danos e ferimentos graves ou morte.**

VISTA EXPANDIDA - Q140

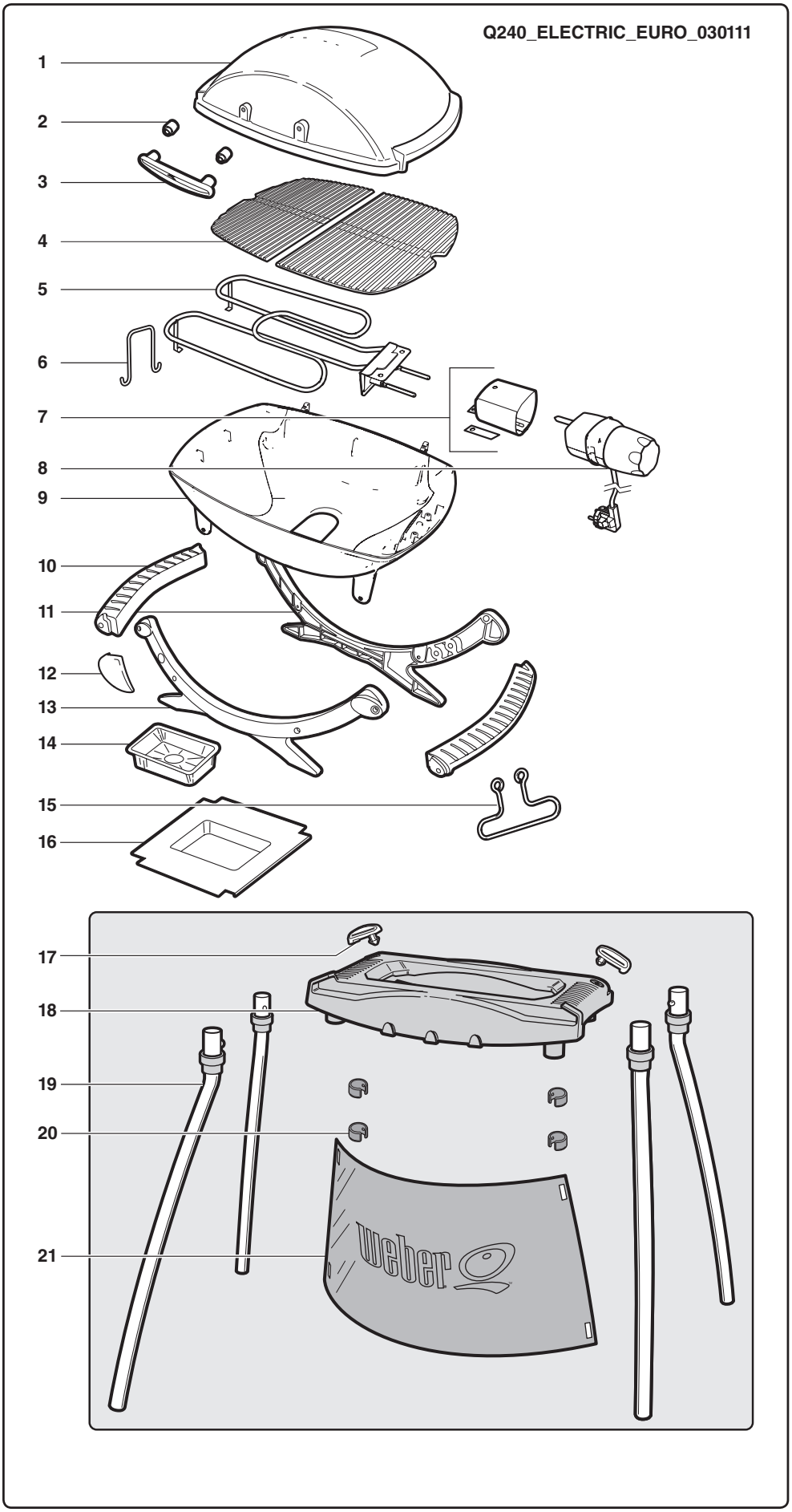
Downloaded from www.vandenborre.be



1. Tampa
2. Espaçador cerâmico / Espaçador de plástico
3. Pega
4. Grelha
5. Montagem do elemento térmico
6. Fio de suporte do elemento térmico
7. Manga de suporte do controlador
8. Controlador
9. Compartimento de grelhar
10. Pega
11. Suporte traseiro
12. Logótipo do suporte
13. Suporte dianteiro
14. Colector de pingos descartável
15. Grampo metálico
16. Colector de recolha
17. Grampos de fixação do suporte Q®
18. Mesa do suporte Q
19. Pernas do suporte Q
20. Grampos da base do suporte Q
21. Base do suporte Q

VISTA EXPANDIDA - Q240

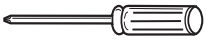
Downloaded from www.vandenborre.be



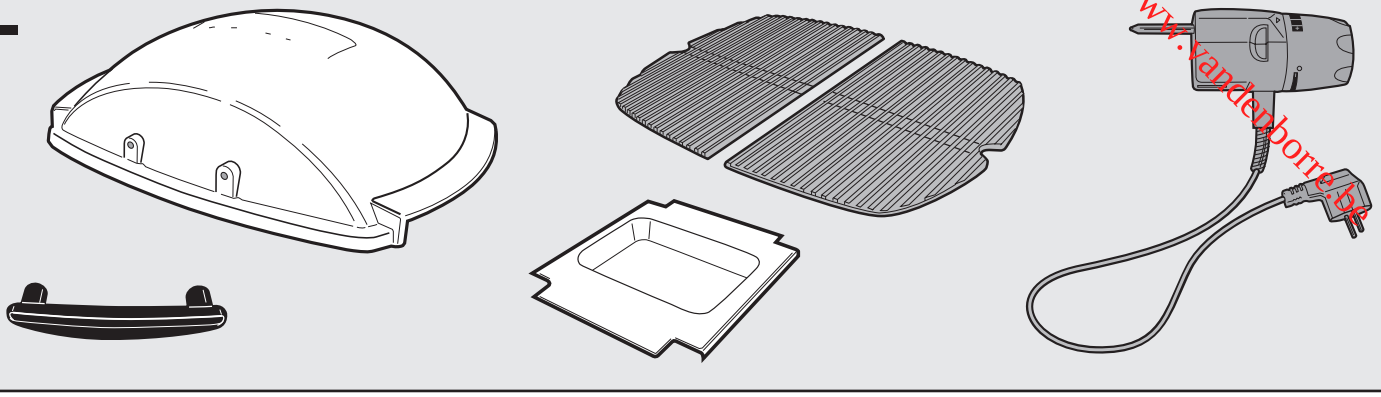
1. Tampa
2. Espaçador cerâmico
3. Pega
4. Grelha
5. Montagem do elemento térmico
6. Fio de suporte do elemento térmico
7. Manga de suporte do controlador
8. Controlador
9. Compartimento de grelhar
10. Pega
11. Suporte traseiro
12. Logótipo do suporte
13. Suporte dianteiro
14. Colector de pingos descartável
15. Grampo metálico
16. Colector de recolha
17. Grampos de fixação do suporte Q®
18. Mesa do suporte Q
19. Pernas do suporte Q
20. Grampos da base do suporte Q
21. Base do suporte Q

Downloaded from www.vandeborre.be

LISTA DE PEÇAS



1-

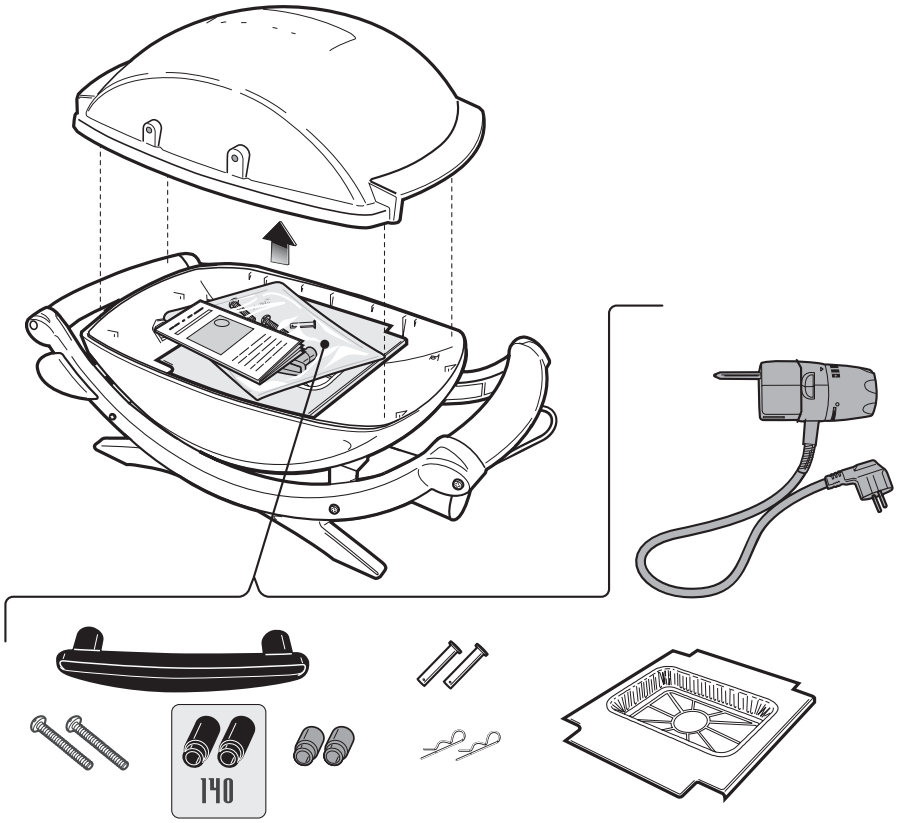


2-

140

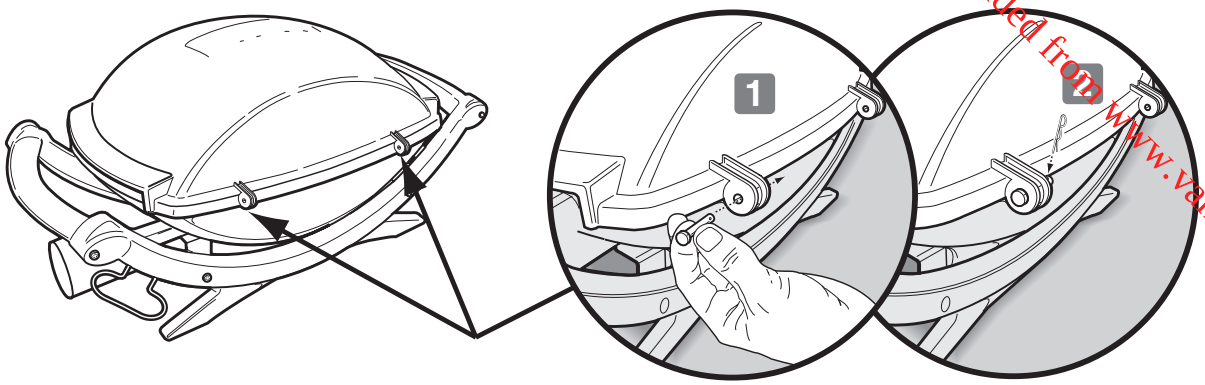
MONTAGEM

A

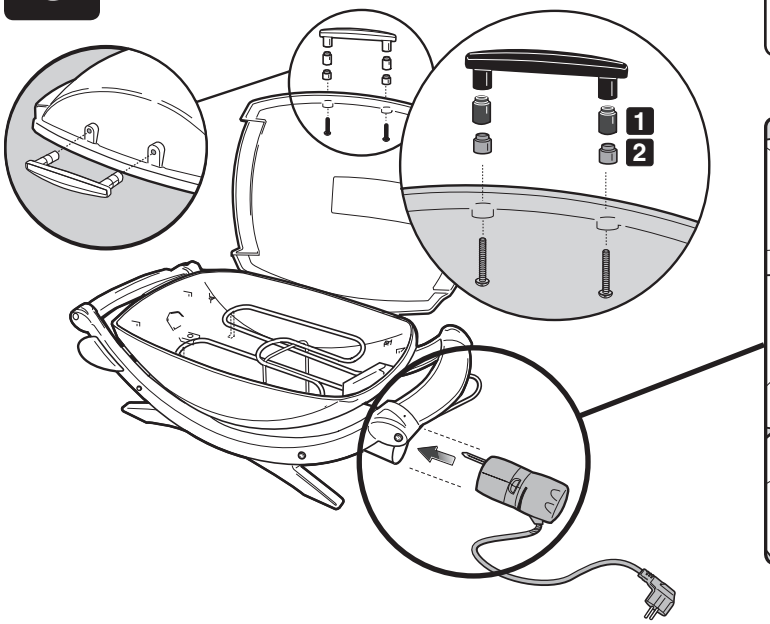


Downloaded from www.vandenborre.be

B

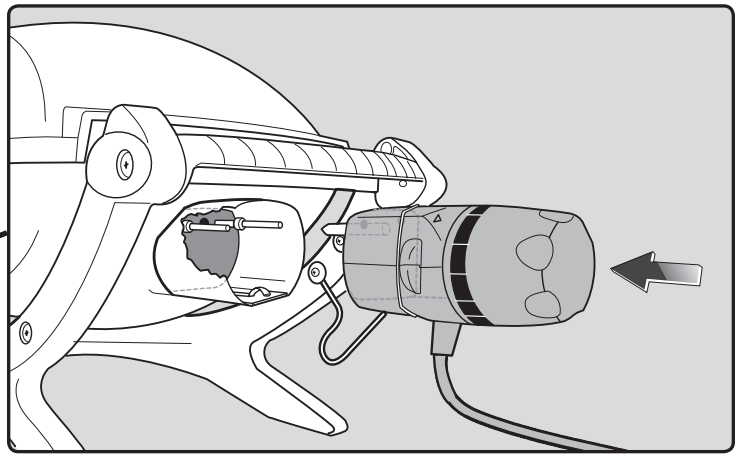


C

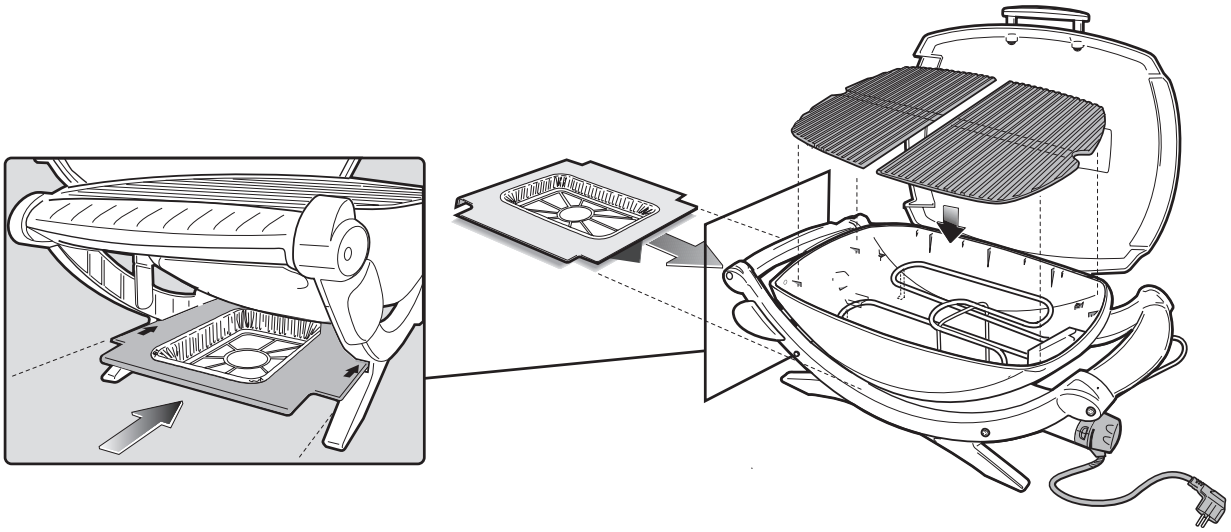


140

⚠ **ATENÇÃO: O espaçador de plástico preto (1) deve estar entre a pega e o espaçador cerâmico cinzento (2).**



D



GARANTIA

Downloaded from www.vandenborre.be

A Weber-Stephen Products LLC (Weber) garante ao COMPRADOR ORIGINAL deste grelhador eléctrico Weber® que não tem defeitos de material e mão-de-obra a partir da data em que foi adquirido, da seguinte forma:

Estruturas de alumínio,	**5 anos**
Elemento térmico,	**2 anos**
Controlador de temperatura,	**2 anos**
Peças de Thermoplastic/Thermoset,	**5 anos excluindo apagamento**
Suporte Q®,	**2 anos**
Todas as restantes peças,	**2 anos quando montadas e utilizadas de acordo com as instruções impressas que acompanham o equipamento**

quando montado e utilizado de acordo com as instruções impressas que acompanham o equipamento. A Weber poderá solicitar-lhe que apresente um comprovativo da data de compra. PARA ISSO, GUARDE O TALÃO DE COMPRA OU A FACTURA.

Esta garantia limitada, restringir-se-á à reparação ou substituição de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e que, após verificação, esta indique, na perspectiva da Weber, que estão defeituosas. Antes de devolver as peças, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Visite www.weber.com®. Se a Weber confirmar o defeito e concordar com a reclamação, optará por substituir as peças em questão sem qualquer custo. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente. A Weber devolverá as peças ao comprador, com o frete ou despesas de envio por sua conta.

Esta garantia limitada não abrange quaisquer falhas ou dificuldades de utilização devido a acidentes, abuso, má utilização, alteração, aplicação incorrecta, vandalismo, instalação incorrecta ou manutenção ou serviço incorrectos, ou caso não tenha sido efectuada a manutenção de rotina e normal, tal como definido no manual de utilizador. A deterioração ou danos provocados por condições atmosféricas graves tais como granizo, furacões, sismos ou tornados, e a descoloração devido a exposição directa a produtos químicos ou contidos na atmosfera, não estão ao abrigo desta garantia limitada.

Não existem outras garantias expressas excepto as aqui mencionadas e quaisquer garantias implícitas aplicáveis de comercialização e adequação possuem uma duração limitada ao período de cobertura desta garantia limitada expressa por escrito. Em algumas regiões, não é permitida a limitação da duração de uma garantia implícita, pelo que esta limitação poderá não ser aplicável no seu caso.

A Weber não é responsável por quaisquer danos especiais, indirectos ou consequenciais. Em algumas regiões não é permitida a exclusão ou limitação de danos indirectos ou consequenciais, pelo que esta limitação ou exclusão poderá não ser aplicável no seu caso.

A Weber não autoriza qualquer pessoa ou empresa a assumir em seu nome qualquer outra obrigação ou responsabilidade ligada à venda, instalação, utilização, remoção ou substituição deste equipamento: essa representação não implica qualquer vínculo para a Weber.

Esta garantia aplica-se apenas a produtos vendidos a retalho.

Visite www.weber.com®, seleccione o seu país de origem e registe já o seu grelhador.

INSTRUÇÕES GERAIS

Se tiver dúvidas ou necessitar de conselhos sobre o seu grelhador ou sobre como utilizá-lo com segurança, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente na sua área. Utilize as informações de contacto no nosso website Vá a **www.weber.com®**.

Com o grelhador eléctrico Weber® poderá fazer grelhados, churrascos, assados e cozidos com resultados difíceis de igualar por equipamentos de cozinha de interior. A tampa fechada confere aquele sabor a "ar livre" aos alimentos. A electricidade é fácil de usar e possibilita-lhe um maior controlo dos cozinhados do que o carvão.

- Estas instruções fornecem-lhe os requisitos mínimos para poder montar o grelhador eléctrico Weber®. Leia atentamente as instruções antes de utilizar o grelhador eléctrico Weber®. Uma montagem inadequada pode ser perigosa.
- Não deve ser utilizado por crianças.
- Este grelhador eléctrico Weber® não se destina a ser utilizado para fins comerciais.
- Não deixe o grelhador eléctrico Weber® sem supervisão quando estiver a ser utilizado.
- As partes seladas pelo fabricante não devem ser alteradas pelo utilizador.
- Qualquer modificação efectuada no equipamento constitui um perigo potencial.
- Inspeccione visualmente o cabo, ficha e controlador do elemento de aquecimento para a existência de danos e desgaste antes de utilizar.
- Quando aquecer o grelhador pela primeira vez, pode surgir um pequeno odor a queimado. O grelhador está a queimar o excesso de lubrificantes existentes no elemento de aquecimento. Isto não afecta a segurança do grelhador.
- Para evitar incêndios ou choques eléctricos, peça sempre a intervenção de um electricista qualificado, caso seja necessário instalar novos circuitos ou tomadas.
- As tomadas com ligação à terra incorrecta podem provocar choques eléctricos.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão. Se tiver de utilizar um cabo de extensão, utilize o cabo mais pequeno possível. Não ligue 2 ou mais cabos de extensão em conjunto. Mantenha as ligações secas e fora do chão. Não deixe que o cabo fique pendurado por cima de uma mesa, onde alguém possa tropeçar ou possa ser puxado por crianças. Apenas utilize um cabo de extensão para utilização no exterior.
- Quando não estiver a ser utilizado, cubra o grelhador ou guarde numa zona abrigada.
- Limpe a grelha e a caixa para grelhar, entre utilizações.

ARMAZENAMENTO E/OU NÃO UTILIZAÇÃO

- Quando o grelhador eléctrico Weber® não estiver a ser utilizado, o manípulo de controlo da temperatura com o cabo de alimentação deve estar na posição "OFF" e deve ser DESLIGADO e guardado dentro de casa.

FUNCIONAMENTO

⚠ AVISO: O seu grelhador eléctrico Weber® não deve ser utilizado em cima de uma superfície combustível.

⚠ AVISO: O grelhador eléctrico Weber® não se destina a ser instalado dentro ou sobre campingcars e caravanas e/ou barcos.

⚠ AVISO: Não utilize o grelhador a menos de 60 cm, a partir do topo, parte posterior ou lados do mesmo, de materiais combustíveis.

⚠ AVISO: Quando o grelhador está a ser utilizado, todo o compartimento de grelhar fica quente. Não deixe o aparelho sem supervisão.

⚠ AVISO: Mantenha o cabo de alimentação eléctrica afastado de qualquer superfície aquecida.

⚠ AVISO: Mantenha a área onde cozinha sem vapores e líquidos inflamáveis tais como petróleo, querosene, álcool, etc. e de outros materiais combustíveis.

⚠ AVISO: Durante a confecção dos alimentos, o equipamento deve estar colocado sobre uma superfície plana e estável numa área que não contenha materiais combustíveis.

⚠ AVISO: Desenrole totalmente o cabo de alimentação antes de utilizar. Mantenha o cabo afastado do compartimento de grelhar.

ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR

Downloaded from www.vandenborre.be

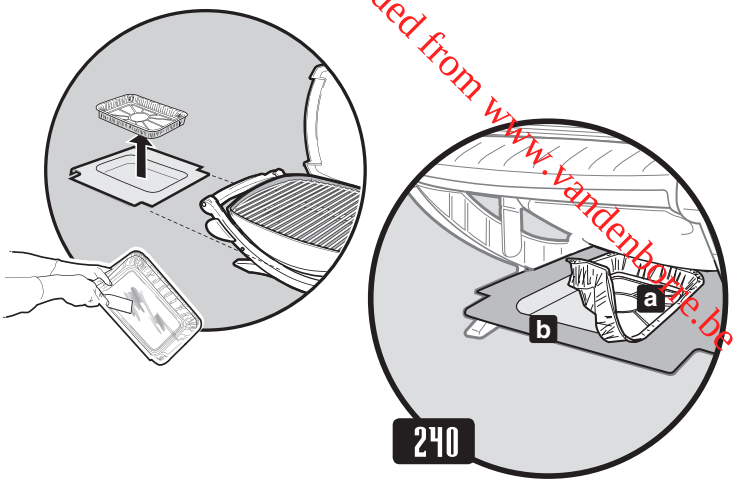
COLECTOR DE RECOLHA E COLECTOR DE PINGOS DESCARTÁVEL

O seu grelhador foi construído com um sistema de recolha de gordura. Sempre que utilizar o grelhador, verifique o colector de recolha e o colector de pingos descartável a respeito de acumulação de gordura.

Retire o excesso de gordura com uma espátula de plástico; consulte a ilustração. Quando necessário, lave o o colector de recolha e o colector de pingos com uma solução de sabão e água, em seguida, passe por água limpa. Substitua o colector de pingos descartável, conforme necessário.

⚠ **AVISO: Antes de utilizar, verifique sempre se o colector de recolha e colector de pingos descartável têm gorduras acumuladas. Retire a gordura em excesso para evitar incêndio provocado por gordura. Um incêndio provocado por gordura pode causar ferimentos corporais graves ou danos materiais.**

⚠ **ATENÇÃO: Não forre o tabuleiro de gordura corrediço com folha de alumínio.**



***(Q240) -** Certifique-se de que o colector de pingos descartável **(a)** permanece plano no colector de recolha **(b)**. Um colector de pingos dobrado pode interferir com a remoção do colector de recolha.*

GRELHAR COM O SEU GRELHADOR ELÉCTRICO

CONFECÇÃO DOS ALIMENTOS

Para pré-aquecer o grelhador: Ligue o grelhador eléctrico Weber® de acordo com as instruções de confecção de alimentos neste manual de utilizador. Feche a tampa e coloque o manípulo de controlo do elemento térmico em "High". Pré-aqueça o grelhador durante cerca de 15 minutos (Q140) ou 20 minutos (Q240) um tempo de pré-aquecimento mais longo dependerá das condições de temperatura do ar e do vento. Aguarde 5 minutos adicionais de tempo de pré-aquecimento nos países em que a tensão é de 220 volts.

Nota: Conforme o vento e as condições meteorológicas, poderá ser necessário regular o manípulo de controlo da temperatura para obter a temperatura adequada à confecção de alimentos.

Pingos e gordura: Os pingos e gordura em excesso serão recolhidos no colector de recolha do tabuleiro inferior deslizante (localizado na parte inferior do grelhador). Existem colectores para pingos descartáveis® que se adaptam ao colector de recolha.

⚠ **AVISO: Antes de cada utilização, verifique o colector de recolha e o fundo do grelhador relativamente à acumulação de gordura. Retire o excesso de gordura para evitar que o fundo do grelhador se incendeie.**

⚠ **AVISO: Não desloque o grelhador eléctrico Weber® quando estiver a ser utilizado ou enquanto estiver quente.**

GRELHAR COM O SEU GRELHADOR ELÉCTRICO

Downloaded from www.vandenborre.be

Este aparelho funciona com corrente eléctrica de 220-240 volts - 50/60Hz
Potência: 2200 W

CONFECÇÃO DOS ALIMENTOS

⚠ **AVISO: Desenrole totalmente o cabo de alimentação. Mantenha o cabo afastado do compartimento de grelhar.**

1) Ligue o controlador de temperatura ao grelhador.

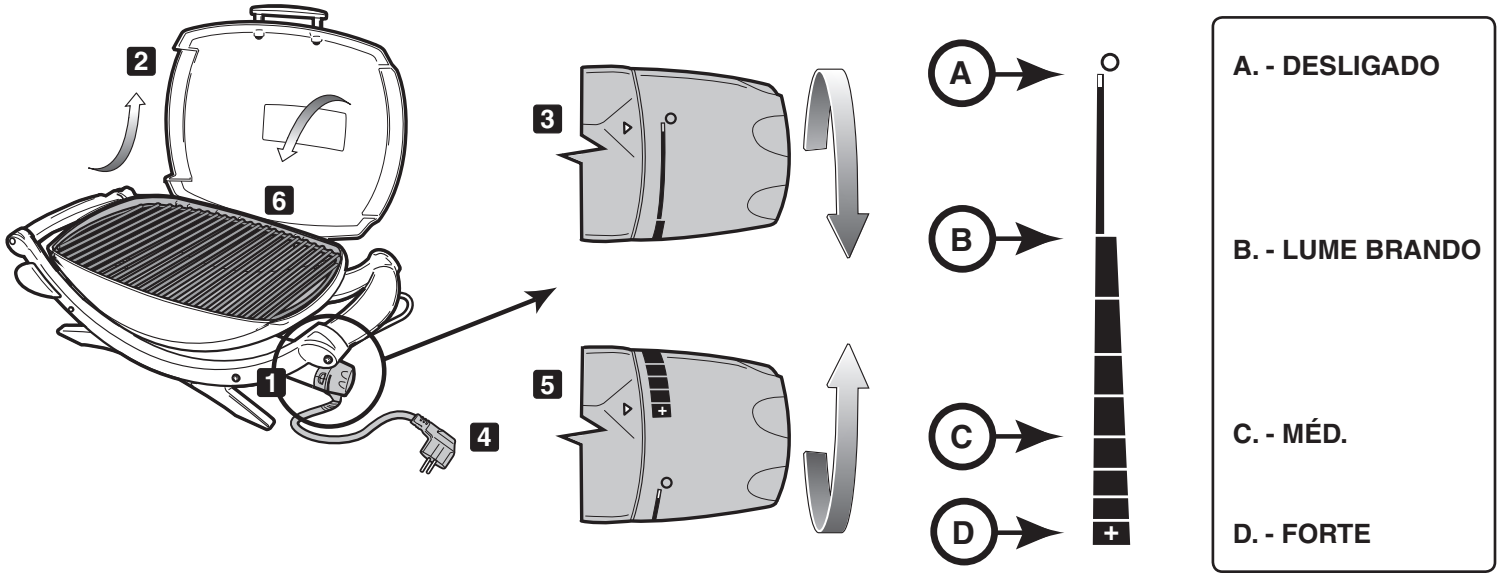
⚠ **Ligue sempre o controlador de temperatura ao grelhador, antes de ligar o cabo de alimentação à tomada.**

2) Abra a tampa.
3) Certifique-se de que o manípulo de controlo está em OFF (desligado). (Rode o manípulo de controlo para a esquerda para assegurar-se de que está na posição OFF.)
4) Ligue o cabo de alimentação a uma tomada protegida.

⚠ **O aparelho deve receber alimentação através de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente residual de funcionamento que não ultrapasse 30 mA.**

5) Pré-aqueça o grelhador. Rode o manípulo de controlo para HIGH (para a direita). A luz vermelha indica que a alimentação está ligada e o elemento térmico está a aquecer.
6) Feche a tampa. O tempo de pré-aquecimento demorará aproximadamente 15 minutos (Q140) ou 20 minutos (Q240) quando grelhar a temperaturas ambiente de 22 ºC. As temperaturas mais frias podem provocar um tempo de pré-aquecimento mais longo. Para cozinhar a uma temperatura mais baixa do grelhador: Pré-aqueça como indicado acima. Rode o manípulo de controlo para a esquerda, para a definição pretendida. Comece a grelhar.
Consulte a tabela de confecção de alimentos no fim do Manual de Utilização para conhecer os tempos e definições de confecção aproximados para carnes. (Ajuste consoante as condições).

⚠ **AVISO: Quando a luz vermelha está apagada, o elemento térmico pode continuar quente.**



GRELHAR COM O SEU GRELHADOR ELÉCTRICO

Downloaded from www.vantenborre.be

Antes de começar a cozinhar com o grelhador **(15 ou 20 minutos)** deverá aquecê-lo previamente.

Com uma leve camada de óleo, os seus alimentos ficarão assados uniformemente e evita que adiram à grelha. Deverá pincelar ou pulverizar com óleo os alimentos e não directamente na grelha.

Sugerimos que grelhe os alimentos com a tampa fechada. Porquê? Porque reduz o risco de explosão de chamas e cozinha os seus alimentos de forma mais rápida e mais uniforme.

Quando utilizar uma marinada, molho ou cobertura com um elevado conteúdo de açúcar ou de outros ingredientes que queimem facilmente, pincele os alimentos com esse preparado apenas durante os últimos 10 a 15 minutos de confecção.

Não se esqueça de, regularmente, escovar a grelha e limpar o colector de pingos localizado por baixo do grelhador.

Os seguintes cortes, espessuras, pesos e tempos de confecção são apenas orientações e não pretendem ser regras rígidas e rápidas. Os tempos de confecção são afectados por factores como o vento, a temperatura exterior e o grau desejado de assadura. Grelhe durante o tempo indicado na tabela ou até atingir o grau desejado de assadura, virando o alimento uma vez a meio do tempo de confecção. Os tempos de confecção para a carne de vaca e borrego são para uma assadura "média", a menos que indicado em contrário. Deixe que as costeletas e bifes grossos repousem 5 a 10 minutos antes de os cortar. A temperatura interna da carne aumentará ainda em cerca de 5 a 10 graus durante este tempo.

Para obter mais dicas sobre grelhados e receitas, visite www.weber.com®.

	Peça	Espessura e/ou peso	Tempo de confecção aproximado
Carne de vaca	Bife: bife, alcatra ou entrecosto	2 cm espessura 2,5 cm espessura 2,5 a 3 cm espessura	10 a 14 minutos, em lume forte 14 a 16 minutos, em lume forte 18 a 20 minutos, em lume forte
	Espetada	Cubos de 2,5 a 3 cm	12 a 14 minutos, em lume forte
	Hambúrguer ou rissol	2 cm espessura	12 a 16 minutos, em lume forte
Borrego	Costeletas de borrego	3 cm espessura	20 minutos, em lume forte
	Perna de borrego sem osso	1,4 - 1,6 kg	1 h 30 a 1 h 40 minutos, em lume médio
	Pedaço de borrego		35 a 40 minutos, em lume médio
Carne de porco	Costeleta: costela, lombo ou pá	2 a 2,5 cm espessura	20 a 30 minutos, em lume médio
	Lombo, sem osso	2 a 2,5 cm espessura	16 a 18 minutos, em lume médio
	Salsichas		28 a 32 minutos, em lume médio
Carne de aves	Peito de galinha, sem osso e sem pele	175 g	12 a 14 minutos, em lume médio
	Espetada	Cubos de 2,5 a 3 cm	14 a 16 minutos, em lume forte
	Galinha, metade	550 a 675g	1 a 1-1/4 horas, em lume médio
	Pedaços de galinha, com osso no peito/asa		40 minutos, em lume médio
	Pedaços de galinha, com osso na perna/coxa		40 a 50 minutos, em lume médio
Peixe e marisco	Peixe, filete ou fatia	1 a 2,5 cm espessura 2,5 a 3cm espessura	8 a 10 minutos, em lume forte 10 a 12 minutos, em lume forte
	Camarão grande		2 a 5 minutos, em lume forte
	Peixe inteiro	450 g 1 kg	15 a 20 minutos, em lume médio 20 a 30 minutos, em lume médio
Vegetais	Espargos		8 a 10 minutos, em lume forte
	Milho no pão, com casca		12 a 14 minutos, em lume forte
	Milho no pão, na casca		25 a 30 minutos, em lume forte
	Cogumelos: Portabello		12 a 15 minutos, em lume forte
	Cogumelos: Botão		10 a 12 minutos, em lume forte
	Cebola, fatia de 0,64 cm		10 a 12 minutos, em lume forte
	Batata, fatias de 0,64 cm		10 a 12 minutos, em lume forte
	Beringela, fatias de 1,27 cm		10 a 12 minutos, em lume forte
	Pimentos (inteiros)		12 a 15 minutos, em lume forte
	Pimentos (em quartos)		8 a 10 minutos, em lume forte
	Curgete 1,27 cm		8 a 10 minutos, em lume forte
	Curgete (metade)		12 a 14 minutos, em lume forte

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFIQUE	SOLUÇÃO
O grelhador eléctrico não liga.	O controlador de temperatura está correctamente inserido no respectivo alojamento?	Retire e reinstale o controlador de temperatura. **⚠ Ligue sempre o controlador de temperatura ao grelhador, antes de ligar o cabo de alimentação à tomada.**
	A luz de alimentação vermelha está acesa e o manípulo de controlo da temperatura está totalmente virado para a direita, em "HIGH"?	
	Existe alimentação eléctrica na tomada?	Verifique o fornecimento de alimentação eléctrica.
Se os problemas não puderem ser resolvidos com estes métodos, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através da informação de contacto existente no nosso website. Vá a www.weber.com®.		

MANUTENÇÃO

Downloaded from www.vandenborre.be

LIMPEZA

⚠ AVISO: antes de limpar o grelhador eléctrico Weber®, desligue-o e aguarde até que arrefeça.

Grelha - Pode ser efectuada uma limpeza geral da grelha imediatamente após a grelhagem. Enquanto o grelhador ainda estiver quente, esfregue a grelha com uma escova de cerdas de aço.

Para limpar minuciosamente quando o grelhador estiver frio, use uma escova de cerdas de aço para retirar as partículas, conforme necessário. Retire a grelha fria do grelhador e lave-a com água morna com um pouco de detergente e passe por água.

Para verificar a disponibilidade de uma grelha sobressalente, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através da informação de contacto contida no nosso website. Aceda a **www.weber.com®**.

Controlador de temperatura com cabo de alimentação - Utilize uma solução de água morna com sabão e um pano húmido. Limpe e seque totalmente antes de utilizar.

⚠ AVISO: Para proteger contra choques eléctricos, não coloque a ficha, cabo de alimentação, elemento térmico ou controlador de temperatura dentro de água ou qualquer outro líquido.

Superfícies exteriores - Utilize uma solução de água morna com um pouco de detergente para limpar e, em seguida, passe por água.

⚠ ATENÇÃO: Para limpar o grelhador, não utilize produtos de limpeza para fornos, detergentes abrasivos (detergentes de cozinha), detergentes com constituintes cítricos, ou esfregões de limpeza abrasivos.

⚠ ATENÇÃO: Não limpe o grelhador com esfregões de aço. Podem sair bocados do esfregão e provocar um curto-circuito nas peças eléctricas.

Tabuleiro inferior deslizante - Retire a gordura em excesso, lave com água morna com um pouco de detergente e, em seguida, passe por água.

⚠ Limpe regularmente o colector de pingos pingos.

Grelha - Limpe com uma escova de cerdas de latão adequada. Quando for necessário, retire-a do grelhador e lave-a com água morna com um pouco de detergente e passe por água.

Colector de recolha - Existem tabuleiros de alumínio descartáveis ou poderá forrar o colector de recolha com papel de alumínio. Para limpar o colector de recolha, lave com água morna com um pouco de detergente e, em seguida, passe por água.

⚠ Limpe regularmente o colector de recolha.

Tampa interior - Enquanto a tampa ainda está quente, limpe por dentro com um toalhete para evitar a acumulação de gordura. A gordura acumulada em lascas assemelha-se a lascas de tinta.

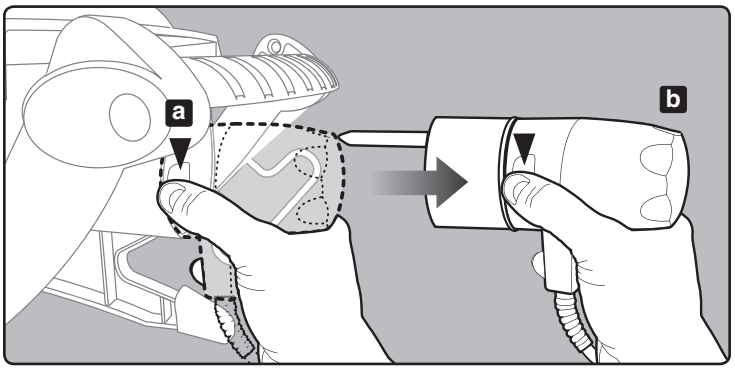
Não utilize produtos de limpeza que contenham ácido, álcoois minerais ou xileno. Após a lavagem, passe bem por água.

LIMPAR O INTERIOR DO COMPARTIMENTO DE GRELHAR

⚠ AVISO: antes de proceder à limpeza do grelhador eléctrico Weber®, DESLIGUE-O e deixe-o arrefecer.

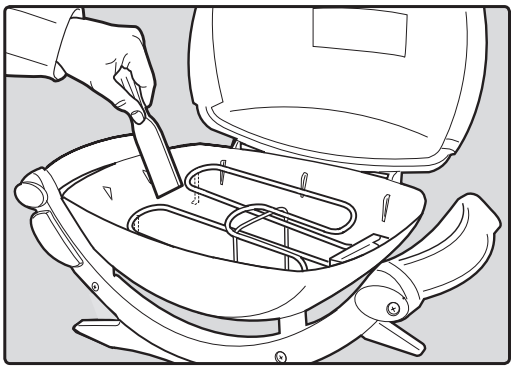
⚠ AVISO: Evite a acumulação de gordura na grelha e dentro do compartimento de grelhar. A limpeza regular da grelha e compartimento de grelhar entre utilizações é necessária para evitar a acumulação de gordura. Uma manutenção inadequada pode causar um incêndio de gordura que pode provocar ferimentos graves ou morte e danos materiais.

1) Desligue o cabo de alimentação do controlador de temperatura da tomada. Segure no controlador pela base **por trás** do manípulo de controlo **(a.)** e puxe para retirar **(b.)**.



⚠ ATENÇÃO: Puxar o controlador pelo manípulo pode fazer com que saia.

2) Raspe a parte interior do compartimento de grelhar com um raspador de plástico, para remover a gordura acumulada.



⚠ ATENÇÃO: o fio de suporte do elemento térmico(1) é necessário para segurança por parte da entidade reguladora, não devendo ser removido.

⚠ ATENÇÃO: Para limpar o grelhador, não utilize produtos de limpeza para fornos, detergentes abrasivos (detergentes de cozinha), detergentes com constituintes cítricos, ou esfregões de limpeza abrasivos no elemento térmico. Não utilize produtos de limpeza que contenham ácido, álcoois minerais ou xileno.

3) Volte a colocar o manípulo de controlo da temperatura e o cabo de alimentação antes de utilizar.

⚠ Ligue sempre o controlador de temperatura ao grelhador, antes de ligar o cabo de alimentação à tomada.

As gotas em excesso e a gordura serão acumuladas no colector de recolha, debaixo do tabuleiro inferior deslizante. Existem colectores de pingos descartáveis que se adaptam ao colector de recolha.

⚠ AVISO: Antes de utilizar, verifique sempre o tabuleiro inferior tem gorduras acumuladas. Retire o excesso de gordura para evitar um incêndio de gordura no tabuleiro inferior deslizante.

⚠ Se ocorrer um incêndio provocado por gordura, desligue o controlador de temperatura e deixe a tampa fechada até que o incêndio se extinga.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ ATENÇÃO: Este produto foi testado relativamente à segurança e está certificado para utilização num determinado país. Consulte a designação do país localizada na embalagem exterior.

Contacte a Weber-Stephen Products LLC Departamento de Assistência a Clientes para obter informação sobre peças sobressalentes originais Weber-Stephen Products LLC.

⚠ AVISO: Não tente efectuar quaisquer reparações a componentes sem contactar a Weber-Stephen Products LLC Departamento de Assistência a Clientes. No caso de não respeitar este Aviso, as suas acções podem dar origem a incêndio ou explosão que pode resultar em ferimentos pessoais graves ou morte ou ainda danos materiais.

Este símbolo indica que o produto não pode ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. Para obter instruções relativamente à eliminação deste produto na Europa, visite www.weber.com® e contacte o importador indicado para o seu país. Se não tiver acesso à Internet, contacte o seu representante para obter o nome, endereço e número de telefone do importador.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2011 Desenhado e concebido pela Weber-Stephen Products LLC,
uma empresa do Delaware de responsabilidade limitada, com sede em 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 E.U.A.
Impresso nos E.U.A.